

El [Ministerio de Agricultura y Riego de Perú \(Minagri\)](#) detectó cinco variedades nativas de [ajíes](#) con componentes nutricionales y sensoriales ideales para la gastronomía.

Este descubrimiento, según el Minagri, se logró gracias a trabajos de investigación científica ubicado en la ciudad de Huaral.

Estas nuevas variedades se llaman Miscucho, Charapita, Dulce Rojo, Tomatito Rojo y Alluclo que, por su alto contenido de carotenoides (entre 173 y 235 mg) y capsaicina (entre 1,337.71 µg/g y 413.63 µg/g), reúnen niveles adecuados de olor, color, aroma y picor, convirtiéndolos en los favoritos de la gastronomía nacional y mundial.

“Los ajíes Tomatito Rojo y Dulce Rojo presentan un color rojo asociado a los catotenos, alto rendimiento en campo y son aromáticos. En tanto, que el Miscucho, Charapita y Alluclo poseen un buen picor y son adecuados para comidas como el ceviche”, explicaron desde el Minagri a través de un comunicado.

El Minagri también informó que las especies, analizadas a través del Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA), “poseen además pigmentos ideales para la fabricación de cosméticos; así como vitamina C y antioxidantes, que le confieren y respaldan su uso en la medicina tradicional para tratar diferentes males como anemia, hipertensión, diabetes, entre otras”.