

Estudios sobre el carácter **picante** del **pimiento**

Este proyecto es un buen ejemplo de colaboración entre distintos organismos de investigación aragoneses

M^a SOLEDAD ARNEDO ANDRÉS

CITA - GOBIERNO DE ARAGÓN

Uno de los atributos más llamativos de algunas variedades de pimiento es su picor. El picante es producido por una serie de compuestos alcaloides, hasta 14, llamados capsicinoides, siendo los más importantes la capsicina y dihidrocapsicina. Además de su interés en la industria agroalimentaria, los capsicinoides tienen reconocidos efectos medicinales, como analgésicos y anticancerígenos. En la Unidad de Tecnología en Producción Vegetal del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (CITA) del Gobierno de Aragón se está llevando a cabo un proyecto multidisciplinar para investigar cómo se producen los compuestos responsables del sabor picante. Para ello se están desarrollando conjuntamente con la Estación Experimental de Aula Dei (EEAD) del CSIC nuevas técnicas de

determinación de estos compuestos, mediante una técnica analítica de vanguardia, la cromatografía de alta resolución acoplada a espectrometría de masas de tiempo de vuelo (HPLC-MS/TOF). En España se dispone de muy pocos aparatos de este tipo, que tienen una capacidad analítica muy elevada. Se ha puesto a punto un nuevo método para la detección de capsicina y dihidrocapsicina, consiguiendo sensibles mejoras en los límites de detección de estos compuestos en comparación con estudios anteriores. Mediante cruzamientos de diversas variedades de pimiento, en el CITA se han desarrollado poblaciones que difieren en sus grados de picor. Los nuevos materiales se han estudiado a nivel cualitativo y cuantitativo, encontrando diferencias en la producción de capsicinoides entre la primavera y el verano. También en el CITA se están estudiando mediante técnicas de biología molecular las enzimas involucradas en la biosíntesis de estos compuestos, su expresión y las relaciones que pudieran existir entre ellas. ●

 **aragón
investiga**
www.aragoninvestiga.org