

PREFERENCIA DEL CONSUMIDOR POR EL CHILE PIQUÍN EN COMPARACIÓN CON OTROS CHILES EN EL NORESTE DE MÉXICO

L. A. Rodríguez-del Bosque

Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP),
Campo Experimental Río Bravo, Apartado Postal 172, Río Bravo, Tam. C. P. 88900. MÉXICO.
Correo-e: rodriguez.luis@inifap.gob.mx

RESUMEN

Un total de 1,000 consumidores (hombres adultos) de nueve ciudades del noreste de México fueron encuestados sobre sus preferencias por diferentes tipos de chiles, en particular al chile piquín. Aunque las predilecciones variaron de acuerdo a las localidades, en promedio el chile piquín fue altamente preferido entre los consumidores (30 a 37 %), a niveles similares que el jalapeño (33 a 37 %), a pesar que éste último se encuentra disponible en el mercado todo el año a menor precio. Otros tipos de chile menos preferidos (<25 %) fueron: serrano, habanero, árbol, chipotle, cambray, japonés, cascabel, guajillo, morrón, puya, poblano y chilaca. El 93 % de los encuestados admitió haber probado el chile piquín alguna vez. Este estudio demuestra que existe un mercado potencial importante de chile piquín en el noreste de México.

PALABRAS CLAVE ADICIONALES: *Capsicum annuum* L., mercado, preferencia, opinión, encuesta

CONSUMER PREFERENCE FOR PIQUIN PEPPER COMPARED TO OTHER HOT PEPPERS IN NORTHEASTERN MEXICO

ABSTRACT

A total of 1,000 adult male consumers from nine cities in northeastern Mexico were asked for their preferences in hot peppers, with special reference to piquin. Although consumer preferences varied with the locality, overall, piquin was highly preferred by consumers (30-37 %), at a level similar to jalapeno (33-37 %), even when the latter is available on the market all-year round at a lower price. Other peppers that were less preferred (<25 %) included: serrano, habanero, arbol, chipotle, cambray, japones, cascabel, guajillo, morron, puya, poblano, and chilaca. Overall, 93 % of the people said that they had tried piquin sometime. This study showed an important potential market for piquin peppers in northeastern Mexico.

ADDITIONAL KEY WORDS: *Capsicum annuum* L., marketing, preference, opinion, survey

INTRODUCCIÓN

El chile piquín, *Capsicum annuum* L., var. *aviculare*, considerado como el ancestro de los chiles cultivados, crece en forma silvestre bajo la sombra de árboles o arbustos en México en zonas con altitudes menores a 1,300 msnm (Pozo *et al.*, 1991; Medina *et al.*, 2002). Casi la totalidad del chile piquín que se comercializa proviene de recolectas silvestres después del período de lluvias, principalmente de áreas cercanas a Victoria y Linares (Medina *et al.*, 2002). A pesar de que el chile piquín se asocia en gran medida a

la comida típica en muchas regiones de México, incluyendo el Noreste (Rodríguez-del-Bosque *et al.*, 2004), no existen estudios que cuantifiquen el grado de preferencia entre los consumidores, particularmente en comparación con los chiles cultivados que se comercializan en grandes volúmenes, lo que constituye el objetivo de este trabajo. El presente estudio de mercado adquiere una particular importancia en virtud de los recientes intentos por el cultivo comercial del chile piquín en el noreste de México (Rodríguez-del-Bosque *et al.*, 2004).

MATERIALES Y MÉTODOS

El estudio se llevó a cabo mediante una encuesta a 1,000 consumidores (hombres de aproximadamente 20 a 50 años) de nueve ciudades en los Estados de Coahuila (Saltillo y Monclova), Nuevo León (Monterrey y Linares) y Tamaulipas (Tampico, Victoria, Río Bravo, Matamoros y Nuevo Laredo) durante diciembre de 2002. En cada localidad se entrevistó aleatoriamente a 100 consumidores, excepto en Monterrey, en donde se entrevistaron a 200, por ser la ciudad más poblada de la región. La población en estas ciudades y sus respectivos municipios conurbados representan casi el 50 % del total de habitantes en los tres Estados (INEGI, 2000). En todos los casos, las entrevistas se realizaron en lugares públicos concurridos, principalmente en plazas o afuera de centros comerciales. Cada entrevista duró aproximadamente tres minutos y consistió en cinco preguntas: (1) ¿Qué tipo o variedad de chile prefiere? (pregunta abierta a cualquier respuesta); (2) ¿Cuál de los siguientes tipos de chile le gusta más: jalapeño, serrano, piquín, o habanero? (pregunta dirigida a una de estas cuatro posibles respuestas); (3) ¿Por qué le gusta este tipo de chile? (pregunta abierta a cualquier respuesta en seguimiento a la pregunta anterior); (4) ¿Ha probado el chile piquín? (sí o no); (5) ¿Según usted, cuál de éstos es el fruto típico del chile piquín en esta región? (mostrando

tres dibujos con chiles de forma redonda, cónica y alargada). Para evitar sesgo alguno, en las preguntas 2 y 5, el orden de los tipos de chile se alternó aleatoriamente en cada consumidor encuestado. Las encuestas fueron llevadas a cabo por estudiantes de 18 a 20 años, quienes en todos los casos abordaron a los posibles encuestados con la siguiente pregunta: ¿Me permite hacerle una encuesta rápida sobre el consumo de chiles en esta región?. Los encuestadores fueron previamente instruidos sobre los objetivos del estudio y la forma de hacer las preguntas, para evitar cualquier sesgo. Los datos obtenidos en cada pregunta fueron tabulados y analizados mediante tablas de contingencia (ji-cuadrada; $P < 0.05$) con localidades como hileras y tipos de chile como columnas (Olivares-Sáenz, 1994).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En las preguntas 1 y 2, la preferencia por algún tipo de chile varió significativamente entre localidades ($P < 0.05$, $gI = 8,4$). En la pregunta 1 (abierta), en promedio, el chile jalapeño fue el más preferido (37.3 %), seguido por el chile piquín (29.6 %). Los chiles serrano, habanero y "otros" (árbol, chipotle, cambray, japonés, cascabel, guajillo, morrón, puya, poblano y chilaca) obtuvieron una preferencia

CUADRO 1. Preferencia del consumidor por diferentes tipos de chile en nueve ciudades del noreste de México.

Localidad	Tipo de pregunta ²	Preferencia (%)				
		Piquín	Jalapeño	Serrano	Habanero	Otros ³
Monterrey, N.L.	Abierta	32	39	18	6	5
	Dirigida	35	35	18	12	—
Linares, N.L.	Abierta	46	19	29	4	2
	Dirigida	51	18	28	3	—
Tampico, Tam.	Abierta	15	25	56	2	2
	Dirigida	37	21	32	10	—
Victoria, Tam.	Abierta	64	29	4	2	1
	Dirigida	62	32	4	2	—
Río Bravo, Tam.	Abierta	25	49	10	7	9
	Dirigida	37	36	15	12	—
Matamoros, Tam.	Abierta	33	35	19	6	7
	Dirigida	32	38	17	13	—
N. Laredo, Tam.	Abierta	10	53	27	6	4
	Dirigida	23	39	23	15	—
Saltillo, Coah.	Abierta	12	53	25	2	8
	Dirigida	17	47	21	15	—
Monclova, Coah.	Abierta	27	36	32	0	5
	Dirigida	45	26	20	9	—
Total	Abierta	29.6	37.3	24.0	4.2	4.9
	Dirigida	37.3	32.6	19.6	10.5	—

²Pregunta abierta (1): ¿Qué tipo o variedad de chile prefiere?; Pregunta dirigida (2): ¿Cuál de los siguientes tipos de chile le gusta más: jalapeño, serrano, piquín, o habanero?

³Árbol, chipotle, cambray, japonés, cascabel, guajillo, morrón, puya, poblano y chilaca.

n = 100 en cada localidad, excepto en Monterrey (*n* = 200); N. L.: Nuevo León; Tam.: Tamaulipas; Coah.: Coahuila.

del 24.0, 4.2 y 4.9 %, respectivamente (Cuadro 1). Sin embargo, en la pregunta 2 (dirigida), en promedio el chile más preferido fue el piquín con 37.3 %, seguido por el jalapeño (32.6 %), serrano (19.6 %) y habanero (10.5 %). Es decir, los consumidores cambiaron ligeramente su predilección a favor del piquín (+7.7 %) y habanero (+6.3 %) y en contra del jalapeño (-4.7 %) y serrano (-10 %), cuando se les dio la opción de elegir por uno de estos cuatro chiles. En ambas preguntas (1 y 2), las localidades con mayor preferencia por piquín fueron Victoria y Linares (Cuadro 1), localidades más cercanas a las áreas donde se recolecta el mayor volumen de piquín en la región (Medina *et al.*, 2002). En contraste, Saltillo y Nuevo Laredo, las ciudades más lejanas a las principales áreas de recolecta de piquín, tuvieron la menor preferencia por éste. Lo anterior sugiere que la predilección por piquín depende en cierta medida de la cercanía a las áreas donde se recolecta el mayor volumen de este chile en la región. El chile jalapeño fue más preferido en Saltillo y en Nuevo Laredo, mientras que el serrano obtuvo la mayor predilección en Tampico. En Monterrey, el principal centro de consumo de la región, los niveles de preferencia por el piquín y jalapeño fueron muy similares. La preferencia por el chile piquín en la región a niveles similares que el jalapeño y mayor que serrano y habanero es destacable en virtud del gran volumen que se comercializa todo el año a menor precio en estos últimos tres chiles, comparados con el piquín, el cual tiene una oferta estacional limitada y a precios que pueden elevarse hasta más de 40 veces que los otros tres chiles (Rodríguez-del-Bosque *et al.*, 2004).

En la pregunta 3, las respuestas se agruparon en siete razones dadas por los consumidores por preferir un determinado tipo de chile (Cuadro 2). La principal razón fue el sabor en los cuatro chiles (>42 %). Sin embargo, los

CUADRO 2. Razones dadas por los consumidores por preferir cierto tipo de chile. Datos acumulados de nueve ciudades en el noreste de México.

Razón	Respuestas (%)			
	Piquín	Jalapeño	Serrano	Habanero
Sabor	42.6	46.1	51.9	48.2
Alta pungencia	16.7	11.0	11.0	42.1
Moderada pungencia	0.5	14.5	11.8	0
Común en mercado	2.5	8.8	12.9	0.9
Barato	0	6.3	1.0	0
Versatilidad	1.2	9.8	4.3	0.9
No afecta el sistema digestivo	36.5	3.5	7.1	7.9

n = 373 (piquín); 326 (jalapeño); 196 (serrano); 105 (habanero).

motivos secundarios variaron significativamente entre los tipos de chile, destacando el piquín por no afectar el sistema digestivo (36.5 %); el jalapeño por su pungencia moderada (14.5 %); el serrano por encontrarlo comúnmente en el mercado (12.9 %); y el habanero por su alta pungencia (42.1 %).

En la pregunta 4, en promedio el 93 % de los encuestados admitió haber probado el chile piquín alguna vez. Sin embargo, esta respuesta varió desde un mínimo de 74 % en Saltillo hasta un máximo de 99 % en Victoria, lo que confirma que la cercanía a las áreas de recolección es un factor importante para el mercado actual de chile piquín. La pregunta 5, enfocada a identificar el tipo ideal de chile piquín regional, los consumidores opinaron con mayor frecuencia que la forma típica del fruto de chile piquín en el Noreste es el "redondo" (68 %), después el "cónico" (30 %), y por último el "alargado" (2 %). Lo anterior es importante en la formación de variedades para la explotación comercial del chile piquín. Por ejemplo, el fruto de 'NuMex Bailey', una variedad de chile piquín generada en el sur de EE.UU. (Bosland y Iglesias, 1992) es alargado, una forma de fruto conocida en el noreste de México como "japonés", el cual no tendría aceptación en esta región de acuerdo al resultado de las encuestas (2 %). En conclusión, este estudio demuestra que existe un mercado potencial importante de chile piquín en el noreste de México.

LITERATURA CITADA

- BOSLAND, P. W.; IGLESIAS, J. 1992. 'NuMex Bailey Piquin' chile pepper. *HortScience* 27: 941-942.
- INEGI. 2002. XII Censo General de Población y Vivienda. Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática. Aguascalientes, Ags. México.
- MEDINA, T.; RODRÍGUEZ-DEL-BOSQUE, L. A.; VILLALÓN, H.; POZO, O.; RAMÍREZ, M.; LÓPEZ, R.; LARA, M.; GAONA, G.; CARDONA, A.; MORA, A. 2002. El chile piquín (*Capsicum annuum* L. var. *aviculare*) en el noreste de México. Aspectos ecológicos y socioeconómicos. *Biotam* 13: 1-14.
- OLIVARES-SÁENZ, E. 1994. Paquete de diseños experimentales. FAUANL. Versión 2.5. Facultad de Agronomía, UANL. Marín, Nuevo León, México.
- POZO, O.; MONTES, S.; REDONDO, E. 1991. Chile (*Capsicum* spp.), pp. 217-238. *In*: Avances en el Estudio de los Recursos Fitogenéticos de México. ORTEGA, R.; PALOMINO, G.; CASTILLO, F.; GONZÁLEZ, V. A.; LIVERA, M. (eds.). Sociedad Mexicana de Fitogenética, A.C., Chapingo, México.
- RODRÍGUEZ-DEL-BOSQUE, L. A.; RAMÍREZ, M.; POZO, O. 2004. Tecnología de producción de chile piquín en el noreste de México. INIFAP-CIRNE. Campo Experimental Río Bravo. Folleto Técnico Núm. 29. Río Bravo, Tamaulipas, México. 33 p.