

Capsicum chacoense Hunz., 1950

Identifiants : 872/capcha

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))

Dernière modification le 23/09/2020

- Classification/taxinomie :

- Famille : Solanaceae ;

- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : chaco pepper, jnopita, nurunja, ;



- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fruit (fruits [nourriture/aliment et/ou assaisonnement] : épice) comestible (1*) ;



Précautions à prendre :

(1*)ATTENTION : le fruit, et plus particulièrement les graines, peut provoquer des inflammations internes sérieuses, proportionnellement à l'intensité du piquant (mesurée sur l'échelle de Scoville) et relatif au taux de capsaïcine contenu.

- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):

Par shin@peppers.jp, via picasa et WikiGardener

- Liens, sources et/ou références :

- https://de.wikipedia.org/wiki/Capsicum_chacoense (source en anglais) ;

dont classification :

- [INPI \(recherche en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Capsicum chacoense" : [pages](#), [images](#) ;

dont livres et bases de données : "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Darwiniana 9:228, fig. 2. 1950 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 232 ; Schmedia-Hirschmann, G., 1994, Plants resources Used by the Ayoreo of the Paraguayan Chaco. Economic Botany Vol. 48. No. 3. pp. 252-258