

# Andesduuno: La nueva variedad de durazno conservero “made in Chile”

🕒 28 Diciembre 2010

*Es resultado de un Programa de Mejoramiento Genético chileno. Destacada por su productividad, calidad organoléptica y larga vida poscosecha.*

Mañana se dará a conocer la primera variedad de durazno conservero que surge de un Programa de Mejoramiento Genético en Chile. Se trata de la variedad Andesduuno, que destaca por su productividad, calidad organoléptica y larga vida poscosecha.

Esta nueva variedad es producto del Programa de Mejoramiento Genético realizado en conjunto por la empresa A.N.A Chile y la Universidad de Chile y con el apoyo del FDI - CORFO, (actualmente con INNOVA CORFO). El programa comenzó en 1998 y es conocido como Australis Breeding.

“Se trata de un enorme paso para avanzar en contar con una mayor independencia en cuanto a la producción y comercialización de nuevas variedades. Ha sido un largo camino de 12 años, y hoy por fin podemos mostrar sus frutos”, asegura Samuel Escalante, Presidente de A.N.A Chile.

Bajo el programa, se están desarrollando también dos variedades de nectarines que se encuentran en proceso de protección. El durazno Andesduuno por su parte, ya se encuentra inscrito en el Registro de Variedades del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG).

Este nuevo durazno conservero desarrollado en Chile, es de forma redondeada sin punta, con una chapa roja característica, que no se traspasa a la pulpa y con características a cosecha que lo hacen ideal para la industria conservera. Su árbol es de alta productividad para la fecha con carozo de tamaño medio.



Durazno Andesduuno



Andesduuno

El cultivo tiene una productividad de 40.000 KG/HA con un inicio de floración aproximadamente el 28 de agosto (en Paine) y con fecha de cosecha hacia fines de diciembre en Paine.

De acuerdo a un comunicado de prensa de A.N.A Chile, si se compara Andesduuno con otras de la misma época de cosecha como las Tirrenia y Romea “se puede observar que Andesduuno destaca por su buen calibre y contenido de azúcar, lo que lo fortalece su principal característica en cuanto a ser destinado para la industria conservera. También, por su buen sabor y buena vida poscosecha puede ser usado para exportación o consumo en fresco”.

Fuente: [www.videlabs.com/portalf](http://www.videlabs.com/portalf)