

Las nuevas variedades de carozos disponibles en Chile

Pese a que en la actualidad existen muchas alternativas disponibles, en A.N.A. indican que sólo un puñado podría adaptarse bien a las necesidades de la industria chilena. Conozca a continuación las variedades chilenas y extranjeras que a juicio de la empresa podrían tener mejor futuro en nuestro país.

Viernes, 19 de agosto de 2016 a las 8:30



- Provedo. El programa español, en la actualidad, es uno de los más importantes del mundo y sus objetivos están centrados en encontrar una fruta con mejor calidad organoléptica, apariencia y vida de poscosecha.

Crédito: A.N.A.

     Comente

Imprimir   

El Mercurio Campo

El mal momento que vive el negocio de los frutos de carozos en Chile es el resultado de una serie de factores que se conjugaron en el momento inadecuado. Sin embargo, buena parte de los expertos coincide en que la puerta de salida a esta crisis pasa, en gran medida, por modernizar las bases de un sector que sin querer se ha ido

quedando en el pasado. En ese desafío, la utilización de nuevas variedades ocupa un lugar tremendamente relevante.

“Y es que no puede ser que la mayoría de las variedades de los frutos de carozos que se usan con fines comerciales en Chile, sean las mismas que se utilizaban hace 15 años”, señala Manuel Alcaíno, presidente de Decofrut.

Para Luis Fernandez, director ejecutivo de Andes Nursery Association (A.N.A.), existen principalmente dos factores que hacen urgente la incorporación de nuevas variedades al negocio de los carozos en Chile. El primero está relacionado con la necesidad de mejorar la experiencia del consumidor al comer una fruta, para lo cual es importantísimo poner a su disposición material diferentes, novedosos y atractivos.

“Hoy, el consumidor sufre porque muchas variedades no tienen buen sabor, debido a que su desarrollo ha estado ligado a los intereses de los comercializadores o recibidores de fruta, y no a quienes las consumen”, dice.

El segundo, en tanto, corresponde a que el negocio requiere contar con fruta de buen aspecto y gran calidad una vez que ha arribado al mercado de destino. Este punto es especialmente importante para Chile, cuya fruta debe viajar varias semanas para llegar a la mesa de los consumidores, especialmente a aquellos de Europa o Asia.

Una nueva oferta

En A.N.A., por ejemplo, en la actualidad se encuentran trabajando con una serie de nuevas variedades de carozos, provenientes de distintos programas genéticos realizados en el mundo, como Culdevco (Sudáfrica), Provedo (España) y SDR Fruit LLC-USA/ Cot International (Estados Unidos y Francia). Sin embargo, donde tienen mayores esperanzas son en las que vienen del Programa de Mejoramiento Genético chileno, cuyo nombre es Australis Breeding y donde comparten participación con la Universidad de Chile.

Luis Fernández:

“En general, las variedades probadas andan muy bien y pueden generar una buena satisfacción de consumo, luego de viajar por varias semanas”.

Esta instancia está enfocada a satisfacer las necesidades de la industria chilena, las cuales se relacionan con mejorar la poscosecha de la fruta y su capacidad de viaje, calidad organoléptica y apariencia. “En general, las variedades probadas andan muy bien y pueden generar una buena satisfacción de consumo, luego de viajar por varias semanas”, dice Luis Fernández.

El experto indica que en la actualidad existen cinco variedades comerciales disponibles para nuestro país: cuatro de nectarinos y una de durazno pavia, las cuales se encuentran plantadas en una superficie de 197 hectáreas a lo largo del país.

Revise a continuación algunas características de cada una de ellas:



-Andesnecuno cv

Es una nectarina de pulpa amarilla y media estación, que en el caso de Paine se cosecha la última semana de diciembre.

Posee un fruto redondo de un rojo muy atractivo (90%-100%), de buen tamaño (cal 40-44) y pesa casi 178 gr. Su sabor es equilibrado y promedia 11.2° Brix.

Es capaz de mantenerse en poscosecha por al menos 52 días (49 a 0C+3 a temperatura ambiente).

Su árbol posee un buen vigor, una floración abundante y es productivo. En Paine, por ejemplo, promedió 38-42 ton/ha.

En esa localidad alcanza su plena flor a inicios de septiembre.

A 2015 existen alrededor de 53 hectáreas en el país con esta variedad.



-Andesnecdos cv

Es una nectarina de pulpa amarilla tardía, que en el caso de Paine se cosecha la tercera semana de febrero.

Su fruto es redondo, rojo y muy atractivo (60%-70%). Tiene un color amarillo de fondo. Posee un buen tamaño (calibre 36-40) y pesa entre 200 y 230 gr. Su sabor es equilibrado y promedia 12.6–14.0° Brix.

Es capaz de mantenerse en poscosecha por al menos 48 días (45 a 0C+3 a temperatura ambiente).

Su árbol posee un vigor medio, una floración abundante y es bastante productivo, llegando en el caso de Paine a 45-49 ton/ha.

La plena flor la alcanza alrededor del 2 de septiembre.

A la fecha existen 36 hectáreas plantadas en nuestro país.



-Andesnectres cv

Esta es una nectarina, de pulpa amarilla, de media estación a tardío. Se cosecha a partir de la última semana de enero.

Posee un fruto de color rojo púrpura, muy atractivo (90%-100%), de buen tamaño (serie 40) y peso (180-200 gr). Su sabor es equilibrado y dulce (14° Brix).

Es capaz de mantenerse en poscosecha por al menos 32 días (29 a 0C+3 a temperatura ambiente).

Su árbol es de buen vigor, por lo que requiere un control. Posee floración abundante y es productivo. En Paine, por ejemplo, ha logrado entre 37 y 41 ton/ha.

La plena flor se logra alrededor de septiembre.

En la actualidad existen alrededor de 78 hectáreas en el país con esta variedad.



-Andesneccuatro cv

Es una nectarina, de pulpa blanca y media estación, que en el caso de la localidad de El Tambo, ubicada en la Región de O´Higgins, se cosecha la última semana de diciembre.

Posee un fruto redondo, de rojo púrpura (95%-100%), buen tamaño (calibre 36-40) y peso (casi 210 gr). Su sabor es equilibrado (14.5-16.0° Brix) y es capaz de mantenerse en poscosecha por al menos 43 días (40 a 0C+3 a temperatura ambiente).

Su árbol posee buen vigor y es productivo. En Paine ha promediado entre 38 y 42 ton/ha.

La plana flor la alcanza el 30 de agosto.

Hoy existen alrededor de 25 hectáreas plantadas con esta variedad en el país.



-Andesduuno cv

Es un durazno pavía temprano, de pulpa amarilla, que en el caso de Paine se cosecha la última semana de diciembre.

Corresponde a un producto orientado a mercados distantes, que aprecien el durazno conservero, como España o México.

Su fruto es redondo, de rojo claro (50%-60% cubrimiento), sobre un fondo amarillo, muy atractivo. Alcanza un buen tamaño, que varía entre un calibre de 44 y 48, y un peso que ronda los 180 gr. Posee un sabor equilibrado (12.0° Brix) y se mantiene en poscosecha por al menos 32 días (28 a 0C+3 a temperatura ambiente).

Su árbol es de buen vigor, posee una floración abundante y es productivo (30-32 ton/ha). De hecho, en Paine se han conseguido más de 3.000 cajas/ha.

Alcanza la plena flor alrededor del 6 de septiembre.

En la actualidad existen 5 hectáreas plantadas en Chile.

Programa Provedo

Tal como se señaló anteriormente, en A.N.A. tienen acceso además al material generado a partir del programa Provedo, el cual en la actualidad se desarrolla en España (Extremadura) y pertenece a la familia Provedo. Sus objetivos están centrados en encontrar una fruta con mejor calidad organoléptica, apariencia y vida de poscosecha.

Para Chile suman seis variedades comerciales: un nectarino, dos durazneros tipo pavia y tres durazneros de consumo fresco, los cuales se detallan a continuación:



-Extreme® Red cv

Es un nectarín de pulpa amarilla y color rojo brillante (95%), que en el caso de Paine puede ser cosechado el 23 de diciembre.

Posee un peso promedio de 165 gr y un calibre de 48. Su sabor es tipo Extreme sub-ácido (14,5° Brix). Puede ser mantenido en poscosecha por al menos

39 días (36 a 0C+3 a temperatura ambiente).

Su productividad es buena, mayor a 30 ton/ha.

Alcanza plena flor alrededor del 26 de agosto.



-Fresh® Red cv

Es un durazno de pulpa amarilla y piel roja en un 80%-90%. En el caso de Paine se cosecha la primera semana de diciembre. Su peso promedio alcanza los 140 gr y calibres que calzan con las series 50 y 60.

Su sabor es equilibrado, llegando a 12,0-13° Brix. Posee una poscosecha

que permite mantener la fruta en buenas condiciones por al menos 43 días (40 a 0C+3 a temperatura ambiente).

Tiene una buena productividad y la plena flor se alcanza el 5 de septiembre.



-Extreme® 314 cv

Es un durazno temprano, de pulpa amarilla, 100% rojo. Su cosecha en el caso de Paine se realiza la primera semana de diciembre. Su peso promedio llega a 140 gr y alcanza calibres que calzan con la serie 50.

Su sabor es tipo "extreme" y sub-ácido, llegando a 12° Brix. Su poscosecha es

de 35 días (32 a 0C+3 a temperatura ambiente).

Su productividad es muy buena y alcanza la plena flor el 26 de agosto.



-Fresh® White cv

Es un duraznero de pulpa blanca, con color de cubrimiento rosado en alrededor de 80%-85%. En el caso de Paine puede ser cosechado a partir del 4 de diciembre.

Posee un peso promedio de 150 gr y cerca del 80% de la fruta alcanza calibres superiores a 56. Su sabor es equilibrado, llegando a 14° Brix, y tiene un periodo de

poscosecha de al menos 43 días (40 a 0C+3 a temperatura ambiente).

Posee una productividad buena.

Alcanza la plena flor alrededor del 4 de septiembre.

En la actualidad existen alrededor de 6 hectáreas plantadas en el país.



-Yuste cv

Es un durazno pavía, de pulpa anaranjada clara y piel amarilla. Es apto para el consumo fresco de exportación y conservería. En Paine puede ser cosechado a partir del 22 de diciembre.

Alcanza un peso promedio de 180 gr y un calibre promedio, que calza con la serie 40. Su sabor es bueno (11-12° Brix).

A la fecha se han obtenido buenos resultados en las pruebas de enlatado.

Posee una poscosecha de al menos 31 días (28 a 0C+3 a temperatura ambiente).

Tiene una productividad muy alta, que supera las 45 ton/ha.

Alcanza la plena flor el 9 de septiembre.

Hoy existen 4 hectáreas de esta variedad en Chile.



-Poblet cv

Es un durazno pavía, de pulpa anaranjada clara, con piel amarilla y blush.

Corresponde a una fruta para consumo fresco, pero con aptitud conservera. En Paine se puede iniciar su cosecha a partir del 3 de febrero.

Posee un peso promedio de 240 gr y un calibre que corresponde a la serie 40. Su

sabor es bueno (12-13° Brix). Su productividad es muy buena y puede sobrepasar las 65 ton/ha.

Su poscosecha se puede extender al menos por 24 días (21 a 0C+3 a temperatura ambiente).

Alcanza la plena flor alrededor del 29 de agosto.

Programa Culdevco

Este es un programa sudafricano del ARC, que se desarrolla en la zona del Western Cape y administrado por Culdevco. Sus objetivos son contar con fruta de mejor calidad organoléptica, apariencia y vida de poscosecha.

Para Chile suma varias variedades comerciales, aunque en A.N.A. destacan una: la ciruela African Delight cv.



-African Delight cv

Es una ciruela roja tardía, de pulpa amarilla, que puede ser cosechada la primera semana de marzo.

Su peso promedio llega a 125 gr y su tamaño alcanza la serie 50. Posee un excelente sabor (17-18° Brix) y su árbol una alta productividad, la cual en Sudáfrica ha superado las 37 ton/ha. Su poscosecha se puede extender por al menos 50 días (47 a 0C+3 a temperatura ambiente). Es importante tener en cuenta que requiere de fríos medios-bajos.

Alcanza la plena flor la cuarta semana de agosto.

SDR Fruit LLC-USA/Cot International

Este es un programa californiano, perteneciente al genetista Steve Southwick, y está focalizado en la obtención de variedades de damascos y cerezos que se adapten a condiciones cálidas (California), que sean precoces y posean calidad organoléptica y buena apariencia.

A la fecha existen dos variedades de cerezos y cuatro de damascos disponibles en Chile, aunque en A.N.A. destacan las siguientes:



-Wonder Cot cv

Es un damasco extra temprano, cuya cosecha puede comenzar el 4 de noviembre. Su fruto es firme (Durafel 71), anaranjado, con una atractiva chapa roja luminosa y alcanza un peso promedio de 65 gr.

Tiene buen sabor, es jugoso (posee 12,6° Brix y 1,35° de acidez) y se mantiene bien

en poscosecha por al menos 25 días.

Posee un árbol auto-estéril, de buena producción, que se poliniza bien con Lili Cot y Magic Cot. De igual forma alcanza una floración abundante.

La plena flor la alcanza alrededor del 24 de Agosto.



-Perle Cot cv

Es un damasco temprano, de media estación, que en el caso de Paine puede ser cosechado a partir del 25 noviembre.

Posee un fruto firme (Durofel 78), redondo y de coloración excepcional. Es muy anaranjado y posee una chapa roja, muy atractiva. Su peso promedio de llega a 90 gr (45-55 mm) y tiene un sabor

dulce (14,1° Brix y 1,6° de acidez).

Se mantiene bien en poscosecha por al menos 18 días. Su árbol es auto-estéril, de buena y constante producción. Se poliniza bien con Lady Cot y Lili Coy. Posee una floración abundante y alcanza la plena flor el 5 de septiembre.



-Monster Cot cv

Es un damasco temprano, de media estación, que en el caso de Paine puede comenzar a ser cosechado el 24 de noviembre.

Posee un fruto jugoso, firme (Durofel 72), ovalado aplanado, de color anaranjado oscuro y una chapa roja luminosa (30%-40%). Tiene un tamaño que promedia los

100 gr y un calibre de 60. Su sabor es aromático y dulce (14° Brix).

Alcanza una buena poscosecha, manteniéndose en muy buenas condiciones por al menos 38 días (35 a 0C+3 a temperatura ambiente).

Su árbol es erguido, auto-estéril y de buena producción. Se poliniza bien con Lili Cot y Magic Cot. Además, tiene una floración abundante y la plena flor la alcanza el 28 de agosto.

EL MERCURIO

Términos y condiciones de los servicios © 2011 Empresa El Mercurio S.A.P.

Contáctenos al correo suscripciondigital@mercurio.cl

[Emol.com](#) | [La Segunda](#) | [LUN](#) | [Diarios Regionales](#)

[Amarillas](#) | [Clasificados](#) | [Autos](#) | [Empleos](#) | [Propiedades](#) | [Farox](#)