

Presentan nuevo durazno Andesduuno a productores chilenos

🕒 30 Diciembre 2010

Representantes de la industria dialogaron sobre las características de la nueva variedad

Productores relacionados al mundo de los carozos se hicieron cita en un día de campo en la localidad de Paine, en Chile, para conocer en terreno las características de Andesduuno, la primera variedad de durazno conservero que surgió de un Programa de Mejoramiento Genético en ese país.

El programa conocido como Australis Breeding, se inició en 1998 por A.N.A Chile, administras variedades frutales, y la Universidad de Chile.

En la ocasión los productores intercambiaron experiencias y opiniones sobre los aspectos a tener en cuenta acerca de la fruta, la densidad floral, las cargas, la madurez de la fruta, para así prevenir errores a futuro.

Este carozo se cosecha en la tercera semana de diciembre. Su forma es redondeada, sin punta y con un sobrecolor rojo. La pulpa es amarilla de tipo no fundente. Pavía, con un carozo de tamaño medio con punta media y su peso promedio es de 178 grs.

Este carozo tiene un una vida poscosecha de más menos 36 días, lo que la hace apta tanto para la exportación como fruta fresca o para la agroindustria.

"Es una variedad interesante que tiene un buen potencial, considerando que tiene un buen calibre para ser una variedad temprana", comentó Felipe Vallejos de Agrofoods.



En las dependencias de Univiveros en la localidad de Paine se están realizando ensayos con las plantas para determinar el potencial de productividad que puede llegar a tener la variedad.

"Nosotros necesitamos variedades tempranas productivas, por lo tanto si esto cumple con ese concepto sin duda que, a medida que la industria incentive estas plantaciones, nosotros podríamos tener una masa crítica para poder extender el periodo de maduración del durazno conservero", agregó Vallejos.

"Ya sabemos que esta variedad es una buena candidata, pero falta ver el desarrollo de la agroindustria, del enlatado. Esto porque como producto el destino que tiene es que pueda ser enlatado", señaló Samuel Escalante, presidente de A.N.A Chile.

Además señaló que en estos momentos esta variedad es única y no tiene competencia. Agregó que si el proceso de enlatado resulta bien, la llegada a otros mercados también lo será.

Producir variedades propias es para el presidente de A.N.A Chile una lógica que el país sudamericano, como país frutícola, debería seguir para ofrecer a la industria productos hechos en Chile, es decir, tener productos con los cuales el país sudamericano genere un aporte y no tener que depender de las cosas que vienen de afuera.

En cuanto a la potencialidad de esta nueva variedad de durazno conservero, Felipe Vallejos señaló que a priori, comparándola con otras que ya existen en el mercado, tiene una muy buena oportunidad de ser una variedad interesante para toda la industria.

www.videlabs.com/portalf

