

El Consorcio Tecnológico de la Fruta desarrolló un día de campo donde representantes de empresas pertenecientes a la entidad -y por primera vez con la presencia de empresas que no son parte del Consorcio-, se dieron cita para conocer los avances del “Programa de Mejoramiento Genético de Manzanos”.



En la jornada, que se llevó a cabo en el Centro Experimental Santa Rosa del INIA Quilamapu en Chillán, los asistentes degustaron las selecciones de **manzanos** generadas hasta la fecha por esta iniciativa y visitaron el huerto con la plantación de manzanos donde observaron las diferentes variedades.

En la oportunidad, el Director del Programa, Dr. Pablo Grau y el Dr. Juan Pablo Zoffoli, jefe de poscosecha y subdirector del programa, expusieron los avances de este proyecto que se ejecuta conjuntamente con el INIA Quilamapu y que ya se encuentra en su segunda etapa (2014-2022), representando una inversión total de US\$3,3 millones, aportados por Innova Chile, el Consorcio de la Fruta y el INIA.

“Este Programa inició sus investigaciones en 1995, y esperamos tener las primeras variedades comerciales de **manzanos** creadas para el sector exportador chileno en 2022”, dijo Grau en un comunicado, añadiendo que el ideotipo definido por la industria exportadora de frutas -y en base al cual se trabaja- busca crocancia, jugosidad y harinosidad en la textura, así como dulzor, acidez y astringencia, en cuanto a sabor, y finalmente la firmeza en la fruta.

De acuerdo a lo reportado, hasta el momento hay tres selecciones avanzadas que se establecieron en seis localidades: Requinoa, Molina, Villa Alegre, Chillán, Angol y Freire.

Grau detalló que los objetivos del programa son generar híbridos de **manzanos** para un programa de calidad de fruto y un programa de resistencia a venturia (enfermedad producida por un hongo), la evaluación de selecciones avanzadas en el área de producción nacional y la selección de híbridos elite para la propuesta de liberación de la variedad comercial.

Por su parte, Sergio Maureira, Gerente del Consorcio, precisó que además de este proyecto "contamos con otros cuatro programas de mejoramiento genético en uvas de mesa, carozos, cerezos y frambuesas, buscando incrementar la competitividad del sector exportador de la fruta de exportación, pero al mismo tiempo desarrollar variedades que se ajusten a las necesidades de poscosecha que tiene el sector en relación a contar con **manzanos** que se

adapten de mejor manera a los largos viajes a los mercados de destino”.

Maureira, comentó que para el desarrollo de estos programas el Consorcio cuenta con un cofinanciamiento estatal, el que ha sido clave para asegurar la continuidad del trabajo para los próximos años. Actualmente, el 60% de los recursos proviene del Estado, a través de Innova Chile, de Corfo, y el porcentaje restante proviene del sector privado, consolidado en el Consorcio.

A su vez, Juan Pablo Zoffoli relevó el trabajo de evaluación que se hace tanto en huerto como en cosecha, donde se analizan aspectos como la forma y defectos, el color de cubrimiento, madurez interna, capacidad de conservación, peso, calibre, firmeza, acidez y sólidos solubles, entre otros parámetros.

El profesional indicó que la harinosidad es una característica importante que permite el descarte en poscosecha, agregando que las pruebas también incluyen simulación de embalaje y transporte.

Datos

El Consorcio Tecnológico de la Fruta está conformado por 27 empresas productoras y exportadoras de frutas, de diferentes tamaños, siendo uno de sus socios principales la Asociación de Exportadores de Frutas de Chile, ASOEX, y la Pontificia Universidad Católica de Chile, en calidad de socio tecnológico.

Actualmente, la entidad desarrolla 5 programas de mejoramiento genético de frutales. Estos programas son: “Programa de Mejoramiento Genético de Vides”; “Programa de Mejoramiento Genético de Manzano”; “Programa de Mejoramiento Genético de Carozos”; “Programa de Mejoramiento Genético de Cerezo”; y “Programa de Mejoramiento Genético de Frambueso”.

El Consorcio espera liberar, en un plazo de 9 a 10 años a partir del stock que va generando fruta, al menos 19 variedades comerciales: 4 de uva de mesa de alta calidad y resistentes a Botrytis; 3 de manzanas de alta calidad y resistentes a Venturia; 5 de carozos de alta calidad y tolerantes al daño por frío (viajeros); 3 de cerezos de alta calidad, tempranas y tardías, con tolerancia a “pitting” y partidura; y 4 de frambuesas de alta calidad y productivas, para fresco y congelado.

www.portalfruticola.com