

visión técnica

Evaluaciones temporada 2024 - 2025 en Laboratorio de Postcosecha INIA Carillanca

Frutas del sur bajo la lupa: resultados desde el laboratorio

Se incorporaron nuevas variedades de cerezas, arándanos y frambuesas, así como especies emergentes como castaño tipo marrón, almendras y hortalizas de hoja, generando datos relevantes para la toma de decisiones en sistemas productivos y mercados de exportación.

Dado el aumento de la superficie productiva de frutales hacia la zona sur y con temporadas bajo condiciones climáticas impredecibles, el Laboratorio de Postcosecha de INIA Carillanca continúa consolidándose como un espacio clave para evaluar nuevas variedades y tecnologías en alimentos producidos desde La Araucanía al sur.

Entre noviembre 2024 y mayo 2025, el laboratorio recibe una amplia variedad de frutas, reflejo del impulso por renovar variedades y el creciente interés por establecer cultivos de alto valor en el sur del país. Arándanos, cerezas, frambuesas y otras especies son sometidas a evaluaciones de calidad, tanto en cosecha como en postcosecha, generando información clave para productores y exportadores. Al cierre de la temporada, el laboratorio entrega conclusiones que permiten observar cómo evoluciona cada año el escenario frutícola en la macrozona sur.



IVERLY ROMERO MENDOZA
Ing. Agrónomo, Magíster en Ciencias Agropecuarias
Especialista en fisiología y tecnologías de Postcosecha
INIA Carillanca

siendo una alternativa destacada. Aunque suele entregar buenos rendimientos, en algunas temporadas presenta desórdenes como pardeamiento, que pueden afectar su calidad.

Durante la presente temporada, además de las evaluaciones realizadas en la variedad Regina, se incorporó la variedad Lapins, proveniente de la comuna de Lumaco. También, se continuó con el análisis de variedades francesas como Big Lory, Early Lory y Lory Strong, las cuales mostraron firmezas superiores a los 350 gf mm⁻¹ en cosecha. Cabe señalar que, en cerezas, el umbral para considerar un fruto como firme es de 250

CEREZOS: FIRMEZA Y CALIBRE DE NUEVAS VARIEDADES

En el caso de la cereza, y en general de toda la fruta fresca destinada a exportación, es clave que el producto conserve su calidad durante el transporte a largas distancias. En la zona sur, la variedad Regina continúa



gf mm⁻¹. Estas variedades también alcanzaron calibres promedio en torno a los 30 mm. Si bien los promedios generales no siempre reflejan el estándar comercial, cabe destacar que la variedad Lory Strong alcanzó un 74 % de frutos en la categoría Giant (ma-

yores a 30 mm). En postcosecha, dichas variedades mantuvieron firmezas sobre los 300 gf mm⁻¹, superando el umbral de calidad exigido para exportación.

ARÁNDANOS: LA RETIRADA DE

ALGUNAS VARIEDADES

Debido al recambio varietal que sigue marcando tendencia en la industria del arándano, esta temporada solo se mantuvieron en evaluación las variedades Duke y Legacy. A ellas se sumaron nuevas selecciones como ciertas variedades

visión técnica



des de Sekoya, además de Peachy Blue y la variedad Loreto Blue. Algunas de las variedades de Sekoya alcanzaron firmezas de hasta 218 gf mm⁻¹, superando ampliamente el umbral de referencia de 130 gf mm⁻¹, con calibres promedio de 20 mm, muy similares a los observados en la temporada anterior, consolidándose como una baya de gran atractivo, tanto para la industria como para el consumidor. Por su parte, Loreto Blue, evaluada por primera vez esta temporada, presentó un calibre promedio de 16 mm y una firmeza de 170 gf mm⁻¹, posicionándola como una alternativa para seguir explorando.

CASTAÑO COMO FRUTO FRESCO: PRIMEROS PASOS EN CALIDAD POSTCOSECHA

Aunque suele considerarse un fruto seco, la castaña en realidad se maneja como un fruto fresco, ya que conserva un alto contenido de humedad y requiere condiciones de frío, tras la cosecha, pa-

ra mantener su calidad. Su composición, rica en almidón y con bajo contenido de grasa, la diferencian de otros frutos de cáscara como las nueces o avellanas. Una distinción importante entre las castañas comunes y las variedades tipo "marrón" es su estructura interna. Las castañas comunes suelen presentar más de un embrión por fruto (aqueño), generando un tabique interno áspero o duro que interfiere en la textura al ser consumidas. En cambio, las marrones son monoembrionarias, es decir, tienen un solo embrión y carecen de ese tabique, lo que se traduce en una pulpa más suave y agradable al paladar. Durante esta temporada, el laboratorio incorporó por primera vez evaluaciones de postcosecha en castaño tipo marrón, enfocándose en tres variedades italianas: 'Chiusa di Pesio', 'Cuneo' y 'Città di Castello'.

Si bien las evaluaciones aún están en curso, en uno de los huertos que inició su producción esta temporada se observaron resulta-

dos preliminares. En la variedad 'Città di Castello', el peso promedio del fruto alcanzó los 14 gramos, mientras que 'Cuneo' presentó un peso de 13 gramos. Además, la variedad 'Città di Castello' destacó por su calibre, con un diámetro ecuatorial de 35 mm y un diámetro polar de 31 mm.

NUEVAS ESPECIES, MISMOS DESAFÍOS

Durante esta temporada, también, evaluaciones en hortalizas

se incorporaron, específicamente en lechugas y brócolis, con el objetivo de estudiar su comportamiento de postcosecha bajo distintas condiciones de manejo. Junto a esto, se analizaron almendras y siete variedades de frambuesas, lo que permitió comparar atributos como firmeza, sólidos solubles y calibre, y avanzar en la caracterización de nuevas alternativas para la zona sur.

Frente a la creciente demanda

global por alimentos, fomentar el estudio de nuevas especies y variedades locales es clave para asegurar la calidad y conservación de frutas y hortalizas. Este esfuerzo beneficia tanto a la industria exportadora como al mercado nacional, y refuerza el rol del Laboratorio de Postcosecha de INIA Carillanca en posicionarse a la macrozona sur como un territorio reconocido por la producción de frutas y hortalizas de alta calidad.