



Resultados desde el laboratorio de Postcosecha INIA Carillanca

El pulso de la fruta en la zona sur: innovación y futuro agrícola

FRAMBUESAS: VARIABILIDAD EN CALIDAD Y SEÑALES DE LA TEMPORADA



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



La frambuesa continúa posicionándose como un producto altamente valorado por los consumidores, asociada a una alimentación saludable y con una demanda que se mantiene en crecimiento. En este contexto, la zona sur ofrece condiciones favorables, con temperaturas más moderadas y menor estrés climático, lo que ha impulsado el interés y la inversión en esta especie. Dicho escenario se refleja en la llegada de diversas variedades para su evaluación en laboratorio.

Durante la presente temporada 2025-2026 se analizaron siete variedades de frambuesas cultivadas

en la comuna de Vilcún: Santa Clara, Santa Catalina, Santa Eduvina, Santa Teresa, Santa Guillermina, Santa Isabel y Meeker. En dichos análisis se observaron diferencias relevantes en atributos de calidad como firmeza, sólidos solubles y calibre.

En términos de peso de fruto, particularmente en fruta proveniente de cañas, se observó una alta variabilidad, con valores que alcanzaron hasta 11,8 g en frutos cultivados bajo rafia. En cuanto a los sólidos solubles, el valor máximo fue de 13,5%, registrado en la variedad Santa Clara bajo cobertura

plástica. Para la fruta proveniente de hijuelos evaluada desde marzo en adelante, el mayor peso se observó en frutos de Santa Eduvina bajo rafia, alcanzando 11,82 g. Por su parte, el mayor contenido de sólidos solubles se registró en Santa Isabel, también bajo rafia, con 12,4 %.

En cuanto a la condición de la fruta, uno de los principales defectos observados fue el golpe de sol en fruta cultivada al aire libre, reforzando la importancia de un manejo adecuado en campo para proteger el fruto y resguardar su calidad.

En los últimos años, la fruticultura de la macrozona sur ha mostrado cambios, con la incorporación de nuevas especies y variedades que buscan responder a una demanda creciente por fruta de mejor calidad y mayor vida postcosecha. Frente a este escenario, contar con información técnica sobre el comportamiento de la fruta en cosecha y almacenamiento resulta cada vez más necesario para productores y empresas del rubro.

Cada temporada, entre noviembre y junio, el laboratorio de postcosecha de INIA Carillanca se convierte en punto álgido de análisis de diferentes frutas que llegan desde diversos campos del sur de Chile. Esta diversidad refleja, no solo el interés de evaluar el comportamiento de nuevas variedades, sino también la expansión de cultivos de mayor valor en la zona. A través de evaluaciones en cosecha y postcosecha, se genera información clave para el sector. Al cierre de la temporada, estos resultados permiten visualizar cómo va cambiando, año a año, la realidad frutícola en la macrozona sur.