

Fecha: 14-08-2025
Medio: El Heraldo
Supl.: El Heraldo
Tipo: Noticia general
Título: Finaliza primera etapa de ensayo que busca alargar la vida útil de frutillas

Pág.: 9
Cm2: 407,9
VPE: \$ 815.748

Tiraje: 3.000
Lectoría: 6.000
Favorabilidad: ☐ No Definida

Finaliza primera etapa de ensayo que busca alargar la vida útil de frutillas

Concluyó la primera temporada de ensayos en campo de un innovador proyecto chileno que busca extender la vida útil de las frutillas mediante el uso de levaduras nativas mejoradas, capaces de producir compuestos que retrasan su maduración y descomposición. Las pruebas se realizaron en San Pedro de Melipilla, en colaboración con agricultores locales asociados a la empresa Agrofrutillas San Pedro; y, ahora la investigación continuará con ensayos en laboratorio.

En Chile, donde la pérdida de fruta fresca en la cadena de distribución afecta directamente la rentabilidad y la sustentabilidad agrí-

cola, un grupo de investigadores desarrolla un innovador sistema de conservación biológica a base de levaduras nativas mejoradas para prolongar la vida útil de las frutillas en postcosecha.

En estos estudios se analizó el efecto del sistema tanto en la fruta en precosecha, durante su maduración en planta, como en la fruta ya cosechada, evaluando parámetros de calidad y duración de su vida útil.

El proyecto, financiado por la Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo (ANID), a través de su Subdirección de Investigación Aplicada (SIA), se ejecuta en colaboración con la

Universidad de Santiago y AgroQ-Tral. Su propósito es ofrecer soluciones biológicas de alto valor, capaces de mantener la calidad y frescura de la fruta por más tiempo, reduciendo pérdidas y contribuyendo a una producción más sostenible.

El núcleo de esta propuesta está en el uso de levaduras nativas de la especie *Saccharomyces cerevisiae*, microorganismos ampliamente conocidos en enología y panificación que, en este caso, son seleccionados y optimizados para producir un gasotransmisor natural. Este compuesto destaca por sus propiedades antimicrobianas y por su capaci-



dad de regular los procesos de maduración y senescencia de los frutos.

El Dr. Sebastián Molinett Soto, investigador de INIA La Cruz y director del proyecto, señala que este sistema

de preservación biológica apunta a reducir las pérdidas postcosecha en frutos delicados como la frutilla. “Trabajamos con levaduras aisladas de ambientes enológicos, sometidas a mejoramientos ge-

néticos mediante cruzamientos convencionales, para obtener un gas capaz de extender la vida comercial de la fruta, especialmente frente a los desafíos que implica su comercialización en fresco”, explica.