



HECHA EN CHILE:

Investigadores crean nueva variedad de mandarina sin semillas

El desarrollo de variedades en frutales leñosos es extenso, explica la investigadora a cargo del proyecto. Para obtener un nuevo tipo de fruta se requieren al menos 15 o 20 años.

El fruto, al que bautizaron como "Isabelina", tiene la particularidad de ser *seedless*, característica que la hace más sustentable, así como también más codiciada en el mercado. CONSTANZA MENARES

Existen diferentes tipos de mandarinas, ese fruto cítrico de color anaranjado, parecido a la naranja, pero de menor tamaño y con sabor más aromático.

Ahora, gracias al trabajo de científicos chilenos, una nueva variedad se añade a esta familia de cítricos: se trata de la "Isabelina", una clementina cuya particularidad es que no tiene semillas y es muy fácil de pelar.

Esta variedad hecha en Chile fue presentada recientemente tras 15 años de estudios, liderados por Johanna Mártiz, investigadora de la Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal de la U. Católica.

El proyecto, apoyado por la Fundación para la Innovación Agraria del Mi-

PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES



Una de sus metas es ayudar a los países a fortalecer su capacidad científica y tecnológica para avanzar hacia una producción más sostenible.

nisterio de Agricultura y la Dirección de Transferencia y Desarrollo de la Vicerrectoría de Investigación UC, tenía el objetivo de "obtener variedades de este fruto adaptadas a las necesidades de nuestra industria y no depender siempre de germoplasma extranjero", dice Mártiz.

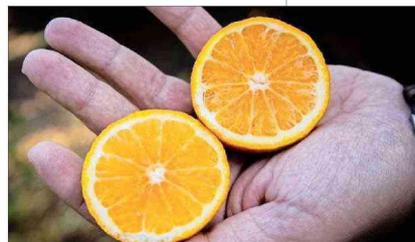
La especialista precisa que "al iniciar el programa de mejoramiento en el año 2007, la naranja sobrepasaba por lejos en producción a las mandarinas, pero debido a que estas últimas son más fáciles de pelar, tienen un tamaño más atractivo y manejable, sobre todo para los niños, además de muy buenas características de gusto y olfato, empezaron a ser cada vez más demandadas. Pero como la competitividad a nivel internacional exige cada vez estándares más altos de calidad, producción y sustentabilidad, se comenzó a exigir también que no tuvieran semillas".

La Isabelina se considera *seedless* (sin semillas) ya que su probabilidad de tener pepas es sumamente baja. De hecho, este fruto presenta, en prome-

dio, 0,5 pepas por unidad, llegando a un máximo de 2 pepas cada 100 frutas. Por el contrario, bajo estas mismas condiciones, la variedad llamada Oro-nules (que es la especie "madre" de la Isabelina), alcanza una media de 5 semillas por unidad, incluso pudiendo encontrarse ejemplares con 20 o hasta 30 semillas.

Su producción es también más sostenible que el cultivo de cítricos tradicional. "Cuando hay riesgo de polinización, o sea, que haya semillas, se usan mallas antipolinización para prevenirlo. El problema es que las mallas son de plástico y tienen un período de duración acotado y hay que renovarlas, y aún no se aborda el tema de qué hacer con este material una vez que pierde su funcionalidad. En cambio, cuando tenemos una variedad *seedless* no es necesario su uso, por tanto es más sustentable la producción", explica Mártiz.

Eugenia Olivares, directora de Transferencia y Desarrollo UC, afirma que "la universidad ha hecho una apuesta decidida por el fomento de la



innovación y la transferencia tecnológica en la última década. El lanzamiento de esta nueva variedad de clementina es un ejemplo de que la investigación que realizamos está fuertemente conectada con las demandas de la sociedad y el mercado".

Los investigadores esperan que pronto pueda obtenerse en el mercado local. Asimismo, ahora trabajan en el desarrollo de un limón con similares características.

La "Isabelina" se considera *seedless* porque su probabilidad de tener semillas es, en promedio, 0,5 pepas por fruto.