LITORALPRESS

Fecha: 19-05-2025
Medio: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV
Supl. : Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV
Tipo: Noticia general
Título: Frambuesas chilenas más firmes, dulces y grandes: el potencial de nuevas variedades

Pág. : 2
Cm2: 789,6

Tiraje: 36.000
Lectoría: 108.300
Favorabilidad: No Definida

visión técnica

Frambuesas chilenas más firmes, dulces y grandes: el potencial de nuevas variedades

IVERLY ROMERO M.
Fisiología de postcosecha
INIA Carillanca

En el marco del Programa Araucanía Frutícola, investigadores del INIA iniciaron estudios de postcosecha y calidad de siete nuevas variedades en Vilcún, con miras a un recambio progresivo de la tradicional 'Meeker'. El objetivo es responder a las exigencias del mercado de exportación, tanto en fresco como en congelado, con frutas más firmes, dulces y de mayor calibre.

Durante décadas, la variedad 'Heritage' ha constituido la base de la producción de frambuesas en Chile. No obstante, la variedad 'Meeker' ha logrado consolidarse como la de mayor superficie plantada en la zona sur del país. La buena adaptación al clima y su productividad constante la convirtieron en la favorita de muchos agricultores. Sin embargo, con el tiempo comenzaron a evidenciarse algunas limitaciones, como por ejemplo el calibre pequeño de fruto, cuestión que repercute, directamente, en la cosecha y demanda de mano de obra.

Hace no más de cinco años, se comenzó a escuchar de nuevas variedades desarrolladas en Chile, gracias al trabajo del Programa de Mejoramiento Genético (PMG) del Frambueso del Consorcio Tecnológico de la Fruta de ASOEX, juntamente con la Pontificia Universidad Católica de Chile, y el apoyo de Corfo. Dentro de éstas destacan las llamadas "Santas": Santa Catalina, Santa Clara y Santa Teresa, que han surgido como una prometedora alternativa de recambio varietal. Las nuevas selecciones presentan ventajas como un mayor tamaño de fruto y una alta capacidad de rebrote o remontancia, lo que se traduce en una mayor productividad. Además, su facilidad de desprendimiento del receptáculo mejora significativamente la eficiencia en la cosecha, según su desarrolladora.

Si bien la productividad es importante, también la calidad lo es, especialmente, para los mercados más competitivos. En frambuesas, la calidad tiene que ver con varios aspectos: qué tan grande es el fruto, si es firme o se desarma fácilmente; cuán dulce es, y también cuánto tiempo se puede conservar después de la cosecha. Todos estos atributos importan, porque afectan directamente cómo se cosecha la fruta, si llega bien al consumidor, y si tiene buen sabor cuando se consume. En el fondo, una buena frambuesa no sólo tiene que producir bien en el campo, sino que también, mantenerse firme hasta llegar a la mesa.

Ahora bien, no todas las frambuesas tienen el mismo destino, y eso también influye en lo que entendemos por calidad. Por ejemplo, cuando la fruta se orienta a la industria del congelado lo más importante es que tenga un buen rendimiento en kilos por hectárea y que el fruto sea firme, para que no se rompa en el proceso. En cambio, cuando se destina a consumo en fresco, entran en juego otros atributos: tamaño del fruto, firmeza, contenido en % de sólidos solubles (que comúnmente se mide como ° Brix), y por supuesto, apariencia.

EVALUACIONES

Por esta razón, en el marco del Programa Araucanía Frutícola, financiado por el Gobierno Regional y ejecutado por INIA Carillanca, la unidad de postcosecha del centro ha iniciado las evaluaciones de calidad de nuevas variedades de frambuesa, en un huerto establecido en la comuna de Vilcún. Para este trabajo, el equipo seleccionó siete variedades: Santa Catalina, Santa Clara, Eduvina, Guillermina, Isabel, Rosa y Santa Teresa.

En esta primera etapa de investigación en cosecha, se evaluaron algunas variedades en condiciones de aire libre. Mediciones de peso de fruto se realizaron, obteniendo un promedio general cercano a los 5,0 gramos. Entre ellas, destacó Santa Rosa con un promedio de 5,3 gramos, mientras que Santa Clara presentó el menor peso, con 4,1 gramos en promedio durante la séptima cosecha de la primera floración de la temporada.

En cuanto a la firmeza, las variedades evaluadas mostraron valores entre 18 a 22 gf/mm, valores muy inferiores a otras frutas como arándanos (120 gf/mm). Este atributo es clave, especialmente, cuando la fruta está destinada a congelado individual rápido (IQF), ya que una mayor firmeza permite que el fruto mantenga me-

LITORALPRESS

Fecha: 19-05-2025
Medio: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV
Supl. : Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV
Tipo: Noticia general
Título: **Frambuesas chilenas más firmes, dulces y grandes: el potencial de nuevas variedades**

Pág. : 3
Cm2: 397,7

Tiraje: 36.000
Lectoría: 108.300
Favorabilidad: No Definida

visión técnica

jor su estructura durante el proceso, evitando daños y pérdidas de calidad.

Respecto al contenido de sólidos solubles, las mediciones realizadas mostraron valores que se ubicaron entre los 8,7 y 11,6 %, donde Santa Teresa alcanzó este último valor. Dicho parámetro, que se asocia directamente con el dulzor del fruto, es fundamental para el consumo en fresco y puede influir en la aceptación del consumidor. En este sentido, algunas variedades mostraron un mayor potencial para ese segmento, mientras que otras podrían adaptarse mejor a la industria de congelados.

En postcosecha se han comenzado a realizar las primeras pruebas de almacenamiento en frío, una herramienta muy útil para darle un poco más de flexibilidad al momento de cosechar y vender la fruta fresca. Esto es especialmente importante si pensamos que hoy productores ya cuentan con cámaras de frío, ya sea propias o compartidas con otros agricultores a través de cooperativas. En esta etapa, las frambuesas se embalaron en envases tipo clamshell y se mantuvieron a 0?°C y 90 % de humedad relativa. Después de siete días en esas condiciones, las variedades evaluadas perdieron en promedio un 1,5 % de su peso. Aunque esta merma puede parecer alta si se compara con otras frutas, lo positivo es que la calidad visual de la frambuesa se mantuvo bien.

Eso permite jugar un poco con los tiempos de entrega sin que el fruto pierda su apariencia, algo clave cuando se trata de vender en fresco.

Contar con información objetiva sobre el rendimiento y la calidad de estas nuevas variedades es fundamental para tomar decisiones informadas, tanto a nivel técnico como comercial. En un rubro donde muchas veces se instalan variedades sin datos previos de algunas zonas, estas evaluaciones permiten anticiparse a los desafíos del manejo, definir destinos comerciales adecuados y, sobre todo, asegurar que la fruta cumpla con los estándares que exige el mercado. Hoy más que nunca, los productores necesitan saber no sólo cuánto rinde una frambuesa, sino también cómo se comporta en la cosecha, en el proceso de postcosecha y frente al consumidor. Por eso, desde la unidad de postcosecha de INIA Carillanca seguimos comprometidos en generar antecedentes, que pueden marcar la diferencia en la comercialización y sostenibilidad del cultivo a futuro.