LITORALPRESS

Fecha: 30-07-2025
Medio: Las Últimas Noticias
Supl. : Las Últimas Noticias
Tipo: Noticia general
Título: Frutas made in Chile: el largo camino para desarrollar una nueva variedad

Pág. : 26
Cm2: 727,4

Tiraje: 91.144
Lectoría: 224.906
Favorabilidad: No Definida

Esta temporada se han exportado más 3.000 toneladas de la ciruela Sweet Pekeetah, creada en el país

Frutas made in Chile: el largo camino para desarrollar una nueva variedad

Resiste en frío viajes de 60 días luego de su cosecha sin perder calidad sensorial. "Es una variedad dulce, crocante y con una textura muy particular", dice investigadora.

CEDIDA

La ciruela nacional está adaptada a las necesidades comerciales del país.

CAMILA FIGUEROA

La fruta ideal, además de ser sabrosa, debe resistir las condiciones climáticas del país en que se produce y contar con características que le permitan viajar miles de kilómetros en barco sin perder sus propiedades organolépticas, como el sabor, color, aroma, crocancia y consistencia. Para llegar a China —mercado que concentra entre el 40% y el 50% de la fruta nacional—, los barcos deben recorrer cerca de 20 mil kilómetros en un trayecto que dura entre 35 y 45 días.

En Chile hace más de veinte años que varios investigadores se dedican de lleno a crear variedades de frutas con cualidades que les permiten ser atractivas ante un competitivo mercado de exportación.

Desarrollar una nueva variedad requiere tiempo y paciencia. Según la doctora Marlene Ayala, académica de la Facultad de Agronomía y Sistemas Naturales de la Universidad Católica, el proceso de mejoramiento puede tardar entre 20 y 25 años, ya que el ensayo y error es parte fundamental del camino.

Ayala explica el proceso de forma sencilla para efectos expositivos: "Uno tiene una variedad A y una variedad B. La variedad A, por ejemplo, tiene una propiedad que me gusta —puede ser el tamaño de la fruta—, pero tiene mal sabor; y la variedad B tiene buen sabor, pero da una fruta pequeña. Entonces hago un cruzamiento con polinizaciones dirigidas. De ahí obtengo, por ejemplo, 100 hijos o semillas, y los planto en el campo para ver cómo se comportan".

"Hasta obtener la primera fruta pueden pasar cuatro o cinco años, pero luego hay que probar. Puede que uno o ninguno tenga las características que busco, por eso el proceso es tan largo. Después, se evalúa la fruta en huertos comerciales, en distintos climas, hasta quedarse con la variedad que cumple con los objetivos", concluye.

Ciruela jugosa

Sweet Pekeetah es el nombre de la variedad de ciruela creada en la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile. Una de sus principales características, explica la ingeniera agrónoma e investigadora de esa casa de estudios, Carolina Kusch, es la lenta tasa de ablandamiento de la pulpa, tanto en el árbol como en la poscosecha. Esta condición es fundamental para el mercado chino, donde los consumidores prefieren la firmeza en las frutas. "Ese lento ablandamiento de la pulpa permite retrasar la cosecha para aumentar el tamaño de la ciruela sin afectar su vida útil. Eso es importante porque la cosecha tardía permite que la fruta esté disponible (para los mercados) en distintas fechas, sin afectar su sabor y tamaño", indica.

"Desde un punto de vista sensorial, Sweet Pekeetah es una variedad dulce, crocante y con una textura muy particular. Es una ciruela jugosa", describe Kusch.

Otra de las características, agrega la investigadora, es su forma circular, "con una piel púrpura intensa que cubre el 80% de la superficie sobre fondo verde. Su piel, además, no es amarga como la de otras variedades y puede viajar almacenada en frío hacia mercados lejanos, a 0° C, por hasta 60 días después de su cosecha, sin perder la calidad sensorial inicial".

Aunque la temporada de ciruelas aún no ha finalizado, Kusch señala que, hasta ahora, el grueso de las exportaciones del último período corresponde a 3.000 toneladas de la variedad Sweet Pekeetah. De ese total, detalla la investigadora, un 51% tuvo como destino China, un 17% fue enviado a Estados Unidos, y el resto se distribuyó entre Taiwán, Holanda y otros mercados.

El programa de mejoramiento genético del ciruelo de la Universidad de Chile está cofinanciado por el grupo ´MeCi´ compuesto por diez empresas exportadoras de fruta fresca.

Con sello chileno

Además de Sweet Pekeetah, otras variedades chilenas están destacando por su resistencia y calidad. Una de ellas es Andes Nec-4, un nectarín de cosecha temprana, pulpa blanca, piel roja y excelente sabor, que puede soportar viajes de entre 35 y 40 días en óptimas condiciones, lo que lo hace ideal para los envíos hacia Asia.

Otra es Maylen, una variedad de uva de mesa negra-azulina, sin semilla, con un sabor dulce y una acidez prolongada, que puede mantenerse hasta 90 días en frío en perfectas condiciones. Gracias a esta resistencia, también llega en excelente estado a los mercados más lejanos.

Tanto Andes Nec-4 como Maylen fueron desarrollados por el Consorcio Biofrutales y son equivalentes, en términos de desarrollo varietal chileno, a lo que representa una Pink Lady o una Royal Gala en manzanas. Su gran valor es que permiten resolver uno de los principales desafíos de la fruta chilena: resistir los largos trayectos de exportación sin perder calidad.

¿Cómo se protege una nueva variedad?

En Chile la protección legal de estas creaciones está a cargo del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), mediante su Departamento de Semillas y Plantas. El derecho del obtentor vegetal, regulado por la Ley 19.342, permite a los creadores registrar sus variedades como propiedad intelectual, similar a una patente. Esto les otorga la facultad de autorizar su reproducción o multiplicación con fines comerciales, promoviendo así la innovación nacional y la llegada de material genético extranjero de alto valor. Actualmente, hay 1.009 variedades protegidas en el país, de las cuales un 79% corresponde a especies frutales. De estas, 40 han sido desarrolladas por programas de mejoramiento chilenos, destacando especies como maqui, frambueso, duraznero y vid. "Para obtener esta protección, la variedad debe cumplir con requisitos técnicos como novedad, distinción, homogeneidad y estabilidad. Además, se exige documentación formal, muestras, establecimiento de parcelas de ensayo para evaluar sus características, y el pago de tasas correspondientes", señala el director nacional del SAG, José Guajardo Reyes.