

Fecha: 31-07-2025

Medio: Revista Redagráfica

Supl.: Revista Redagráfica

Tipo: Noticia general

Título: Urge un programa de mejoramiento genético de kiwi amarillo para la realidad chilena

Pág.: 10

Cm2: 695,0

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

9.000

18.000

☐ No Definida

Entrevista al Dr. Juan Pablo Zoffoli

Urge un programa de mejoramiento genético de kiwi amarillo para la realidad chilena

El académico de la Universidad Católica señala que, para subirse al nuevo boom de esta especie, no solo hay que hacer evaluaciones de los materiales que se introducen, sino que se debe tomar la decisión -como industria-, de desarrollar material genético para la realidad de Chile y no sólo mantenerse como espectador de Nueva Zelanda en esa área. Además, señala que esto no significa descuidar los desafíos pendientes en el kiwi verde y, en el caso de la poscosecha, el foco debe estar puesto en una calidad que permita aumentar el consumo en los mercados, especialmente proyectándose al aumento en la oferta que se producirá desde Chile.

POR MIGUEL PATIÑO



Desde el boom de plantaciones de los años 80', el kiwi pasó por una fuerte caída en el país debido a problemas sanitarios, de calidad y de precios. Pero en los últimos años, ha vivido un renacer gracias a mejores precios internacionales por menor oferta de kiwi verde, acompañado de cerca de un trabajo mancomunado entre el Comité del Kiwi, técnicos y académicos que han dado soporte a mejorar los procesos y protocolos para construir un fruto de calidad.

La tarea no es fácil, entendiendo que se han entregado criterios y recomendaciones que no todos los productores y exportadoras siguen, y reducir las brechas de calidad son procesos largos que deben incluir mejoras en aspectos como la presentación de la forma y condición al consumo como columnas duras, irregularidad en el ablandamiento y en los sólidos solubles al consumo.

"En el caso de Chile, su inicio no tuvo estructura ni orden (en el crecimiento del kiwi), especialmente en la calidad del producto que estábamos enviando", señala el Dr. Juan Pablo Zoffoli, académico de la Pontificia Universidad Católica y destacado experto en poscosecha.

Según comenta en entrevista con Redagráfica, fue la creación del Comité del Kiwi el hito que permitió establecer una homogeneidad de los mínimos de madurez requeridos por el mercado, para alcanzar la aceptabilidad en la calidad comestible".

Por ello, subraya que Chile "se atrasó en llegar con ese 'desde', que lo fue haciendo de a poco a través de la organización del Comité".

¿Cuáles son los principales indicadores de cosecha que mejo-

raron la calidad del kiwi chileno?

-Fue la introducción de la materia seca como indicador del potencial de azúcar que tiene la fruta. Y ahí se empezaron a establecer los primeros valores mínimos, partiendo por 15,5% y después 16% de materia seca. El valor de sólidos solubles a veces se malinterpreta porque el valor a la cosecha no tiene relación con la concentración de azúcar al consumo, sino que es la materia seca el que indica los sólidos solubles al consumo. Los sólidos solubles a cosecha son importantes porque son el indicador de la madurez fisiológica que permite que el fruto consiga la maduración de consumo una vez que es removido del almacenaje. Los esfuerzos se concentraron en establecer ese valor y así se propuso 6,2% como valor mínimo, pero no es sufi-



Dr. Juan Pablo Zoffoli

Fecha: 31-07-2025

Medio: Revista Redagícola

Supl.: Revista Redagícola

Tipo: Noticia general

Título: Urge un programa de mejoramiento genético de kiwi amarillo para la realidad chilena

Pág.: 11

Cm2: 698,0

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

9.000

18.000

☐ No Definida



ciente. El kiwi, particularmente el Hayward, no se ablanda correctamente, aunque cumpla con estos valores y por lo tanto se debe complementar con otras prácticas en las que todavía estamos al debe.

-¿Cómo avanzaron estos parámetros que estableció el Comité desde su creación para asegurar una buena experiencia de consumo?

-Fue la madurez de la industria, a base de asimilar información y bajarla a la realidad nuestra. Nueva Zelanda aceleró fuertemente el cambio al tratar de diferenciarse del kiwi a nivel mundial, por lo que aparecieron estándares internacionales y Chile se fue sumando a esos estándares. Creo que fue muy valiosa la generación de información propia, y la difusión de la importancia que tenían

estos índices, porque es difícil exigir un valor sin una base de conocimiento que lo sustente. Además, lo interesante del Comité es que finalmente es una asociación privada y voluntaria, entonces si la gente no veía el resultado, no se subía a este buque. Pero se fue viendo el resultado en el mercado con un producto más homogéneo en cuanto a madurez. Una cosa que es bien importante recordar es que este fruto se tiene que cosechar en una madurez fisiológica que es muy distante a la madurez de consumo. Entonces todo lo que se hace durante el manejo de poscosecha afecta al resultado de la madurez de consumo. El 'desde' es el momento de cosecha, porque eso determina el potencial que obtendrá el consumidor; pero no es suficiente, ése es el

'desde'. Hay cosas que hacemos y que dejamos de hacer que determinan la diferencia en el resultado del producto a nivel del consumidor y por lo tanto depende de nosotros primero entender si estamos llegando con el producto adecuado y luego cómo los protocolos de manejo poscosecha se adecúan a lo que necesitamos.

ACERCARSE A REQUERIMIENTOS DEL CONSUMIDOR

-¿Qué desafíos de poscosecha ves tú que enfrenta la industria actualmente?

-Hay desafíos bien reales de corto plazo, por supuesto en productividad, en construir el producto desde la precosecha, pero por sobre todo cómo aumentamos el consumo en los mercados donde estamos exportando y en los que estamos iniciando y, por supuesto, si queremos participar de mercados más exigentes y con otro tipo de exigencias de calidad. Uno de los grandes desafíos es acercarse a los requerimientos del consumidor de una fruta de

Hay que tratar de preparar al kiwi (verde) para que consiga o gatille su madurez de consumo, y eso es una exigencia técnica que va a venir y que se va tener que introducir en la industria en el corto plazo. Muchas veces se siente que no hay tiempo pero se debe actuar rápido, porque cada temporada que pasa quedan muchos consumidores insatisfechos y eso es tremendo, porque esos no vuelven a comprar”.

altos sólidos solubles para equilibrar la acidez y disponibilidad de madurez de consumo, donde cada vez es más existente la tendencia a fruta lista para consumir o con tiempos dentro de una semana. El kiwi fisiológicamente tiene un ablandamiento rápido inicial pero luego se estabiliza y cuando no se maneja adecuadamente en poscosecha, el ablandamiento al consumo es irregular entre frutos y tampoco

Fecha: 31-07-2025

Medio: Revista Redagráfica

Supl.: Revista Redagráfica

Tipo: Noticia general

Título: Urge un programa de mejoramiento genético de kiwi amarillo para la realidad chilena

Pág.: 12

Cm2: 713,6

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

9.000

18.000

☐ No Definida



es uniforme dentro de la fruta. Requiere un mínimo de tiempo a baja temperatura para activar su maduración y, a su vez, cuando se prolonga el tiempo a bajas temperaturas, se daña.. entonces hay que tratar de preparar al kiwi para que consiga o gatille su madurez de consumo, y eso es una exigencia técnica que va a venir y que se va tener que introducir en la industria en el corto plazo. Muchas veces se siente que no hay tiempo pero se debe actuar rápido, porque cada temporada que pasa quedan muchos consumidores insatisfechos y eso es tremendo, porque esos no vuelven a comprar, sobre todo para la fruta que está con menos de 60 días desde la cosecha

a consumo. En la fruta se deberían hacer distintos manejos según el tramo, de 60 a 90 días y otro para la fruta sobre 90 días a 0°C. Entonces se requiere estar presente y entender cómo se logra la madurez de consumo de esa fruta, en esos distintos períodos de almacenaje o de tiempo que está expuesta a bajas temperaturas. Y esos son protocolos que se deben ir introduciendo en la industria, de la mano del mercado.

-Actualmente un mercado fuerte es India, ¿cómo se está trabajando esto a nivel de poscosecha pensando en la distancia?

-La variedad Hayward, cuando se seleccionó frente a varias alternativas, entre otras ca-

racterísticas fue por su buena capacidad de almacenamiento, por lo tanto no tiene problema de lograr las exigencias en tiempo de transporte a India. Lo importante en ese mercado es cómo se maneja el producto en destino, especialmente en su transporte interno y almacenamiento. Por lo tanto, debemos adaptar nuestro sistema a esas fluctuaciones que ocurren una vez que la fruta llega a ese mercado. El kiwi se adapta a diferentes protocolos de manejo bastante bien, sobre todo a los ajustes en el embalaje, tipo de bolsa acondicionamiento, entre otros.

-Para el caso de Brasil, que es otro mercado que ha tomado mucho vuelo para el kiwi chileno, es muy cercano a diferencia de Asia. ¿Hay desafíos para este mercado?

-El caso de Brasil lo encuentro súper interesante, porque es un mercado que lo tenemos al lado, es un mercado que podemos hacer cosas distintas y seguirlo con un trabajo directo con las cadenas de supermercados o con recibidores que quieran orientarse al consumidor, y que el resultado se demuestre en el incremento de flujo de venta en los supermercados. Debemos estar muy encima del producto que estamos enviando, sobre todo los de fines de temporada, por el desarrollo de pulpa traslúcida. Estamos al lado, y mi mirada es que podemos hacer mucho más para aumentar el consumo ahí, con un trabajo más directo con los consumidores a través de los supermercados.

-No sólo Zespri, también los kiwis de Francia y Grecia entran en la ecuación y se disputan las góndolas brasileñas...

-Finalmente el kiwi es una especie que necesita promoción, no se vende por su apariencia, más bien lo hace por su sabor y alto contenido de vitamina C. El

kiwi y sobre todo en Brasil, necesita una campaña de promoción, pero antes se debe conocer la percepción del producto por parte de los consumidores e identificar y trabajar algunas propiedades de diferenciación. Entonces es importante lo que haga el Comité en torno a generar información directa de ese mercado, lo que buscan los consumidores, y la percepción de los supermercados sobre los consumidores con el producto final; cuáles son los principales aspectos que definen su satisfacción y cuáles no, y poder enfrentarlos. Estos antecedentes sirven para construir un discurso, un relato asociado a lo que queremos identificar de nuestro producto en relación a la competencia.

MEJORA CONTINUA DE PROTOCOLOS

-¿En qué pie está la investigación de Chile en Kiwi para mejorar su vida de poscosecha?

-Se han hecho muchos trabajos, se han adaptado muchas tecnologías a nuestra realidad. Hay que acordarse que la tecnología de atmósfera modificada se desarrolló en Chile para el kiwi, para nuestra realidad. Y eso ha tenido un fuerte impacto en reducir el riesgo al arribo en los mercados. Y hay que recordar que la tecnología atmósfera modificada en kiwi funciona porque el nivel de CO₂ que logra la atmósfera evita la acción del etileno. Entonces, cuando llega a los mercados, el CO₂ del entorno de la fruta evita los efectos negativos de las contaminaciones de etileno. Esto ha sido muy interesante, y se ha combinado con 1-MCP que ha producido efectos positivos -aunque también algunos efectos negativos-, que se ven en alguna fruta tardía. Vienen desafíos interesantes además, en el sentido de cómo combinar la precosecha con la parte de pos-

“Es importante lo que haga el Comité en torno a generar información directa de ese mercado, lo que buscan los consumidores, y la percepción de los supermercados sobre los consumidores con el producto final; cuáles son los principales aspectos que definen su satisfacción y cuáles no, y poder enfrentarlos. Estos antecedentes sirven para construir un discurso, un relato asociado a lo que queremos identificar de nuestro producto en relación a la competencia”.

cosecha. Ahí existen espacios de trabajo y creo que urge meternos en un programa de mejoramiento genético para estar proyectando el camino de largo plazo de lo que significa el kiwi amarillo o el rojo, adaptados a los problemas de nuestra realidad. Y desde el punto de vista de la investigación en postcosecha, seguimos trabajando para tratar de estructurar mejor los protocolos de manejo de temperatura, que son tan importantes en esta especie, que hay que recordar que es de un clima subtropical. Desde el punto de vista de investigación de postcosecha, están también los sistemas de control a distancia no destructivos.

-¿De qué se trata ese sistema a distancia?

-Actualmente la cámara de atmósfera controlada en kiwi es una caja negra durante varios meses, para la fruta que está siendo almacenada y produciendo cambios importantes en esos tiempos, y la monitoreamos en forma destructiva, sacando contramuestras en las cámaras, vamos tomando esa fruta y haciendo análisis que tratan de representar lo que

pasa en la cámara completa. Hoy día hay investigaciones que se están haciendo para monitorear la fruta a distancia de forma no destructiva, a través de frutos gemelos digitales, que monitorean las condiciones del ambiente y generan pronósticos de respuestas sobre su deterioro a través de modelos con sistemas de aprendizaje permanente. Esos sistemas se van a ir incorporando, así como los análisis no destructivos de materia seca que ya están disponibles, incluso comercialmente.

-A nivel productivo, ¿qué hace falta para llegar a un mejor resultado al consumidor?

-La gran ventaja que tiene el kiwi es que está tabulado en todos sus parámetros de productividad, entonces tenemos una ecuación del potencial productivo muy clara. Los productores con todo sus equipos y su relación con las exportadoras pueden conocer muy bien el nivel en que están y a qué aspirar, y así conocer por lo tanto cuál es el desafío. Nosotros estamos en una condición climática de producción de kiwi que es muy distinta a su realidad de origen y por lo tanto tenemos que

Fecha: 31-07-2025

Medio: Revista Redagráfica

Supl.: Revista Redagráfica

Tipo: Noticia general

Título: Urge un programa de mejoramiento genético de kiwi amarillo para la realidad chilena

Pág.: 14

Cm2: 689,9

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

9.000

18.000

☐ No Definida

un muy buen kiwi, e incluso en la forma, ya que muchos de los problemas de forma están asociados a las condiciones de estrés del verano, que hoy día se pueden manejar, sobre todo si están iniciándose con nuevas plantaciones.

-La forma del kiwi, la columna dura, además de la materia seca, han sido parte de la crítica a la fruta que se produce en Chile, ¿qué recomendación harías a los productores al respecto?

-La materia seca es clave por

que es un indicador directo de calidad y eso se maneja a través del potencial productivo y cómo organizas tu estructura productiva del año, con respecto a la estructura productiva que necesitas para el año siguiente. Afortunadamente nosotros tenemos las mejores condiciones para producir materia seca. La materia seca es fotosíntesis, y tenemos la mejor condición para producir fotosíntesis, incluso tenemos exceso. Entonces tenemos que ajustar eso con nuestro manejo

“Existen espacios de trabajo y creo que urge meternos en un programa de mejoramiento genético para estar proyectando el camino de largo plazo de lo que significa el kiwi amarillo o el rojo, adaptados a los problemas de nuestra realidad”.

del verano. Los protocolos están y hay que seguirlos, se han difundido a través de los programas del Comité. Respecto a la forma de la fruta, hay que recordar que la base desde donde se estructura el crecimiento del kiwi se forma muy temprano para el año siguiente, se forma en el verano, en las condiciones más aflictivas que tenemos para la planta. Si nosotros trabajamos bien esas condiciones

de estrés de verano, vamos a tener fruta de mejor forma, sin duda. La forma está asociada a los tipos de brotes que tenemos: los brotes determinados, muy pequeños, si terminan en el cargador, generan la fruta más deforme. Entonces está asociado a la calidad de crecimiento de los brotes. Tenemos una situación asociada a esa gran capacidad lumínica, a ese potencial que tenemos a través de la fotosíntesis, que tenemos que ajustar y regular, y que tenemos que tratar de compatibilizar mejor. Esas

bases de calidad tenemos que reforzarlas con protocolos claros de manejo de la planta en el periodo del verano. El conocimiento aquí es clave, porque tenemos un conocimiento general que viene de otros países, pero esta fruta hemos querido que se adapte a una condición mediterránea seca en nuestra realidad. Por eso siempre insisto que es muy importante que se genere la información,

se difunda esa información y creo que tenemos todo para hacerlo. En el caso del kiwi está todo estandarizado, protocolizado con números, con una ecuación productiva que es importante que los productores la entiendan y la manejen. La formación de fruto deforme es una realidad nuestra, no vamos a esperar que esa información venga desde Nueva Zelanda. Esa información se ha generado acá y tenemos que seguir generándola y entendiéndola desde acá. La calidad tubular que necesitamos se tiene que entender desde nuestra realidad.

-¿Cuáles son los errores que no se pueden volver a repetir?

-Primero es muy importante que trabajemos en conjunto. Los errores típicos del pasado de trabajar cada uno por su cuenta, ojalá no vuelvan y que cada vez nos unamos, trabajemos en conjunto y que se difunda todo el conocimiento que hay para que todos estemos con los protocolos adecuados de trabajo. Esa es la base. Después, creo que es muy importante estructurar muy bien la base productiva bajo nuestra realidad e identificar cuál es el conocimiento que nos falta. Lo que no podemos repetir es seguir un crecimiento sin sustentarlo en un conocimiento de base. Y hoy día el conocimiento de base lo tenemos, pero hay que reforzarlo, por ejemplo en cómo se origina y se define la forma de la fruta. Cuáles son las variables de precosecha que inciden en la forma. Lo tenemos en forma general, pero



Fecha: 31-07-2025

Medio: Revista Redagórica

Supl.: Revista Redagórica

Tipo: Noticia general

Título: Urge un programa de mejoramiento genético de kiwi amarillo para la realidad chilena

Pág.: 15

Cm2: 724,7

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

9.000

18.000

☐ No Definida

eso hay que profundizarlo, hay que darle cada vez un sustento que uno pueda difundir con información clara. Desde el punto de vista de poscosecha, yo siento que tenemos que reforzar el concepto de la calidad de consumo de esta fruta. Tenemos que estar atentos a los mercados, nosotros mismos sacar conclusiones de si estamos logrando satisfacer lo que están pidiendo, no los recibidores, sino lo que están pidiendo los consumidores, porque al final de cuentas es desde ahí donde vamos a generar la demanda. Por supuesto que todos tenemos que participar de generar esta información, necesitamos a los recibidores para ello, necesitamos a los supermercados, pero necesitamos entender muy bien lo que está pidiendo el consumidor, sobre todo en esta fruta donde lo que nosotros, lo que nosotros embalamos no tiene nada que ver con lo que va a recibir el consumidor, por los cambios asociados desde madurez de cosecha a la madurez de consumo. Entonces eso tenemos que monitorearlo, tenemos que saber cómo se está logrando eso. No tenemos que caer en el defecto de no entender qué pide el consumidor, que es el que genera finalmente la demanda de nuestro producto, sobre todo para la cantidad de fruta que va a venir, por las plantaciones que se están haciendo. Uno puede pensar en abrir nuevos mercados, pero lo importante es consolidar y aumentar el consumo en los mercados que tenemos.

DIFICULTADES AMARILLAS

-¿Qué desafíos ha presentado la incorporación del kiwi amarillo en Chile? ¿Se ha podido determinar una zona agroclimática más favorable para su producción?

-No basta con la condición climática. Esta es una especie bien sensible a su relación con

el medio, no solamente el microclima, sino también con el suelo. Uno podría definir una zona climática, pero si no logras convivir con los microorganismos del suelo, con un nivel de aireación suficiente, los problemas se producirán en las raíces, en el sistema vascular, que es lo más crítico para esta especie. La condición climática per sé es especial en este tipo de kiwi, tiene menos requisitos de frío, es de brotación más temprana, pero eso también aumenta los riesgos de heladas y con ello aumentan los riesgos de infección por PSA. Además en Chile ha demostrado alta sensibilidad a verticilosis.

-Respecto a la poscosecha del kiwi amarillo versus el kiwi verde, ¿qué diferencias y qué desafíos hay?

-El kiwi amarillo es completamente distinto desde el punto de vista del ritmo de maduración. Y se une al hecho de que aparece el color de la pulpa como otro requisito de calidad/ color de la pulpa, que se debe cosechar cuando hay el viraje del color se haya iniciado, y muy próximo al color máximo de la variedad, porque el color no se desarrolla a 0°C, lo hace a temperaturas sobre 10°C. La

“Yo soy optimista en el sentido de que tenemos las condiciones para producir un muy buen kiwi, e incluso en la forma, ya que muchos de los problemas de forma están asociados a las condiciones de estrés del verano, que hoy día se pueden manejar, sobre todo si están iniciándose con nuevas plantaciones”.

principal limitante está en que el color se desarrolla tarde con fruta de baja firmeza a la cosecha. Esto está dado por la fisiología de maduración de la especie. Pongo otro problema: esta especie es sensible al daño por frío, entonces no es fácil manejarlo a temperatura ni siquiera cercana a cero grados, y trabajar a temperatura más alta implica que vas a tener más ablandamiento. Ahora, qué ha hecho la industria en general (Nueva Zelanda, principalmente): se ha adaptado a trabajar con fruta más blanda. El kiwi amarillo, también es muy sensible a los daños mecánicos, con manchas que se desarrollan incluso por el movimiento del transporte. Estas limitaciones restringen el tiempo a 60 días de poscosecha. Y eso también te abre un sistema de comercialización distinto y unas necesidades y oportunidades comerciales diferentes. En esta fruta tenemos requerimientos de calidad que tienen que lograrse muchas veces en la planta y otras veces, por materiales genéticos, tenemos que estar restringidos por el ablandamiento que toma la fruta, sumado a la sensibilidad a la baja temperatura. Ahí han surgido tecnologías o nuevas



Fecha: 31-07-2025

Medio: Revista Redagícola

Supl. : Revista Redagícola

Tipo: Noticia general

Título: Urge un programa de mejoramiento genético de kiwi amarillo para la realidad chilena

Pág. : 16

Cm2: 706,5

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

9.000

18.000

☐ No Definida

ideas para este cultivo, que es cosechar con la madurez fisiológica antes del desarrollo completo del color y desverdizar en poscosecha.

-¿Cómo llegaron a esa posibilidad de desverdizar en el kiwi amarillo y en qué variedades lo han probado?

-Eso es algo que se hace comercialmente en cítricos y en otras especies, y también en el kiwi.

En el primer kiwi amarillo, el Hort-16A, se desarrolló toda la tecnología de desverdizado para este especie y se ha evaluado en otras variedades. Por lo tanto es una alternativa, donde se cosecha una semana antes, se somete a temperatura (10-15°C), y después se vuelve a bajar la temperatura a 0°C de almacenamiento, proceso con el que se evita el daño por frío. Esto está pensado para el kiwi amarillo, para ayudar al desarrollo del color en una condición más controlada y sin la caída violenta de firmeza que se puede producir en la planta. Y por supuesto, hay que evaluarlo para cada variedad. Nosotros lo hemos evaluado en variedades que teníamos disponibles en Chile, que eran el Kiss y el Dori.

-¿En Chile hay infraestructura para hacer este proceso de desverdizado?

-Como en todo este tipo de cosas, son opciones para cierto tipo de fruta, donde muchas veces no se logran todas las condiciones. Entonces yo no lo veo como algo que se masifique, sino que es una tecnología más, disponible

“Todos quieren tener kiwi amarillo, y hoy día se ve como complemento porque no tenemos la variedad adecuada. Ahora, esa variedad adecuada la estamos buscando a través de evaluaciones de materiales que vengan de afuera, pero también deberíamos hacerlo construyendo materiales genéticos para nuestra realidad, donde por supuesto nos podemos asociar con gente que esté trabajando afuera, pero bajo nuestras necesidades”.

para ciertas situaciones, pero estamos lejos todavía de implementar este tipo de cosas, sobre todo porque todavía no hemos logrado disponer de un genotipo que se adapte bien a nuestra a nuestras condiciones de suelo y climáticas.

-¿Ves el kiwi amarillo para el futuro de Chile como un complemento al verde?

-Uno va a ser agresivo en la medida que tenga el material genético adecuado. Todos quieren tener kiwi amarillo, y hoy día se ve como complemento porque no tenemos la variedad adecuada. Ahora, esa variedad adecuada la estamos buscando a través de evaluaciones de materiales que vengan de afuera, pero también deberíamos hacerlo construyendo materiales genéticos para nuestra realidad, donde por supuesto nos podemos asociar con gente que esté trabajando afuera, pero bajo nuestras necesidades. Entonces podemos ser espectadores como minoría de kiwi amarillo, y eso lo vamos a hacer hasta que no nos pongamos como objetivo realmente desarrollar un mate-

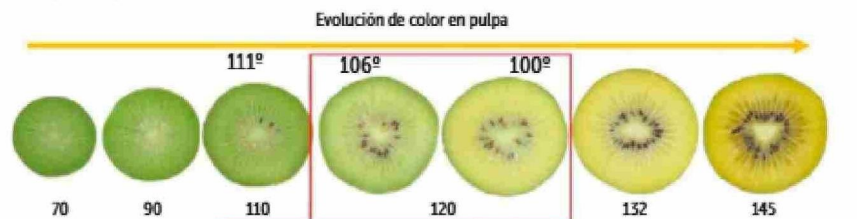


rial para nuestra realidad y recordar que, con esta especie, trabajamos con diferente nivel de ploidía, que nos ofrece mayores oportunidades y desafíos en el mejoramiento genético. Pero no solo debemos pensar en el amarillo, también está el rojo con desafíos aún mayores de poscosecha. Estos son planteamientos de industria.

-Desde el punto de vista de poscosecha, ¿Qué le diría a las empresas o productores que quieren plantar kiwi amarillo?

-Que hay que ser bien responsable en esa decisión, especialmente por la baja disponibilidad que tenemos de material adaptado a nuestras condiciones sanitarias. Por lo tanto, creo que hay que partir con evaluaciones, con materiales que se tienen que probar, verificar, pero también tenemos que decir que hay muchos desafíos aún en el kiwi verde, donde tenemos desafíos importantes de poscosecha, en poder aumentar el consumo en los mercados donde tendremos un aumento importante de la oferta. Entonces yo diría que el kiwi amarillo para Chile hay que ir pasando las distintas etapas y la primera etapa es tener un material genético adaptado lo más resistente a nuestra realidad sanitaria, productivo, de buen desarrollo de color y que nos permita enfrentar los desafíos de estar en los mercados compitiendo con Nueva Zelanda. Ra

Evolución del color en kiwi amarillo.



Quiebre de color inicial

Días después de plena floración

Gentileza de Dr. Juan Pablo Zoffoli.