

Boletín del Comité de



Fitomejoramiento

Nº12, 30 diciembre 2011

En este doceavo número presentamos a nuestro estimado colega:

Andrés Contreras Méndez

Ingeniero Agrónomo, Profesor especialista en papas y mejorador

*Empresa: Papas Arcoiris
contandres@gmail.com*



Tradicionalmente el mejoramiento de la papa ha sido conseguir variedades de piel rosada o amarilla, privilegiando el alto rendimiento y con alguna característica de resistencia a plagas y enfermedades, además con aptitud para fritura y puré. Hoy el consumidor busca alimentos saludables, de excelente presentación, sabor y aroma.

La papa está en la mesa de todos en forma constante, y poco se sabe de sus extraordinarias cualidades para mantener buena salud.



“Papas Arcoiris”, empresa familiar, inició su trabajo de mejoramiento el año 2002 y el objetivo es producir variedades atractivas al consumidor, con mixtura de colores en su piel y pulpa, formas diferentes a las tradicionales, de alto valor funcional y de óptima presentación en todo tipo de platos. Se busca que, además estas variedades presenten resistencia a estrés hídrico, a salinidad, eficientes en el uso de nutrientes y con alguna resistencia a enfermedades y plagas.



Para lograr este objetivo, se realizan cruzamientos entre papas nativas y cultivares introducidos, de cuyos frutos y semillas se generan almácigos que representan diversos genotipos, de los cuales se seleccionan las nuevas variedades de interés.

Varias de estas nuevas variedades que se han obtenido son altas en antioxidantes (pulpa coloreada), beta caroteno, fibra, almidón resistente y esencialmente “gourmet”.

Contacto: Fernanda Larraín, pbcc@anpros.cl