

Proyecto de mejora vegetal

Nuevas alternativas en fruta de hueso

Obtendores Caval – Provedo



La gran competencia existente en el mundo de la fruta hace necesaria la investigación y mejora genética en los árboles frutales con el fin de obtener variedades que se adapten a las exigencias del mercado. Desde hace varios años, Viveros Provedo desarrolla un programa de hibridaciones controladas para mejorar la calidad de sus productos.

Este programa se desarrolla en el centro de I+D+i de Provedo en Don Benito (Badajoz) y tiene como fin la obtención de variedades de melocotón, nectarina, paraguayo, ciruelo japonés y albaricoque, e incluso la creación de interespecíficos.

Hasta hoy se han polinizado más de **un millón de flores**, y plantados en campo más de **47.000 genotipos** diferentes, es decir, más de 47.000 plantas, de las que de cada una de ellas se obtiene una fruta distinta. Para conseguir esto se han usado más de 500 padres diferentes, procedentes de todos los rincones del planeta y con ellos se han hecho más de **1.500 cruzamientos diferentes**. Estos datos dan idea de la potencia del proyecto y su gran **variabilidad genética**. Este año se han polinizado 143.088 flores y se tienen 20.958 nuevos híbridos, que hay que germinar e introducirlos en los campos de selección y ensayo.

Este proceso es continuo y no parará. Este año han arrancado 20.000 tras seleccionar los que han cumplido con los requisitos exigidos y en su lugar, plantan 20.000 genotipos procedentes de nuevos cruzamientos, para su valoración en los próximos años. De esta forma hacen mejora constante adaptando las variedades a los cambios o nuevas necesidades del mercado.

Tienen hasta el año 2006 un total de 311 nuevas preselecciones en fase final, de las cuales muchas de ellas quedaron confirmadas durante el pasado verano del 2007. Las más extraordinarias, una vez verificadas, han sido protegidas y comercializadas este mismo año. Estas nuevas variedades que están distribuidas a lo largo de todo el periodo productivo, maduran desde mayo hasta octubre, y en los siguientes productos (véase Cuadro).

Todas estas variedades cumplen con los requisitos exigidos de color, forma, sabor y aptitudes agronómicas; en este pasado verano del 2007, Viveros Provedo ha usado un nuevo protocolo de discriminación, por **"buena conservación"**, para ello se ha invertido en un laboratorio de poscosecha, donde se introduce la fruta en una cámara frigorífica, simulando el canal comercial y se van sacando muestras cada semana, hasta los 90 días, pasándose éstas a un panel de cata donde obtienen su valoración final. Se trata de quedarse con las variedades que lleguen al consumidor en buenas condiciones gustativas y de textura.

Nº de nuevas variedades	Tipo de fruta
90	Melocotón Rojo Carne Amarilla
27	Melocotón Rojo Carne Blanca
47	Nectarina Carne Amarilla
21	Nectarina Carne Blanca
45	Pavías –Melocotones amarillos–
11	Paraguayo Melocotón Carne Amarilla
12	Paraguayo Melocotón Carne Blanca
6	Platerinas c. amarilla, Paraguayo Nectarina Carne Amarilla
6	Platerinas c. blanca, Paraguayo Nectarina Carne Blanca
23	Ciruela Amarilla
10	Ciruela Negra
4	Ciruela Roja
9	Ciruela Bicolor

Tras pasar todos estos controles cualitativos, han seleccionado para presentar este año un grupo de nuevas variedades que rompen con lo conocido hasta ahora en fruta. Con esta línea de selección referidos a melocotón y nectarina roja tienen dos tipos de sabores para el producto en fresco, tanto en carne blanca como amarilla, reconocidos con dos marcas comer-



Extreme Big.

para su consumo en fresco, todos ellos con una gran aptitud a la conservación y transporte.

– **Nectarinas Rojas de carne amarilla.** En esta serie han sido fieles a un solo tipo de sabor, el Extreme®, subácidos



Extreme July.

muy dulces y aromáticos con *bouquet* y retrogusto, de carnes crocantes muy jugosas. Frutos muy duros de madu-

ración lenta y larga conservación. *Full color*, rojos al 100%. También sus carnes crocantes son aptas para su aprovecha-



Fresh Red.



Plain Silver.



Veruela.

miento en cuarta gama o taqueado de fruta.

– **Nectarinas Rojas de carne blanca**, sólo protegen una variedad, EXTREME® MOON, el nivel exigido es muy alto para este tipo de frutos, pero esta variedad es extraordina-

ria, por su *full color*, 100% de la superficie, carne crocante, sabor tipo Extreme®, con excelente *bouquet* y retrogusto, magnífica resistencia a manipulación y transporte.

– **Paraguayos de carne amarilla y blanca**, en este tipo de

producto han sido muy cuidadosos con el sabor para su selección, son muy dulces, con la acidez baja, aromáticos, y además duros con carnes crocantes y muy buenas aptitudes a la conservación y el transporte. Además se ha cuidado que tengan buen cierre en la zona pistilar, nada de hueso abierto, fáciles de desprender del árbol y sin arrastre de carne en la zona peduncular. Colores rojos oscuros muy atractivos en todas las variedades.

– **Melocotones amarillos de carne amarilla**, la Pavía. No podía faltar en un programa nacional el mejor producto de Viveros Provedo con el que han sido especialmente exigentes por el gran conocimiento que tienen de este fruto y del que han dispuesto de extraordinarios recursos genéticos para su mejora. Se ha conseguido una gama muy completa de variedades que cubren todo el año desde mayo hasta septiembre. Se ha cuidado de ellas que los árbo-

les maduren de forma regular el producto, que no se caigan, a parte de ser árboles rústicos, productivos y resistentes. A la fruta se le ha exigido que sea aromática, debe oler a pavía, con carne dura muy dulce y adecuada acidez, sabor típico de nuestro melocotón más querido, y además ausente de bello y sin pico, con formas redondeadas, con pieles limpias de color amarillo en su totalidad o con ligera chapa que no penetra su color en carne. Se le ha exigido carne amarilla en su totalidad sin ninguna mancha roja, ni siquiera en el hueso, de forma que sirvan para industria de taqueado, cremogenado, enlatado en mitades y cuarta gama, además de su buena aptitud a conservación para el mercado en fresco.

La importancia y magnitud de este proyecto ha atraído ya a empresas nacionales del sector de la fruta que han quedado impresionadas por la magnitud e importancia de las nuevas obtenciones.

