

Nuevas variedades de papas desarrolladas en la UACH presentan alto contenido de antioxidantes

El consumidor actual demanda productos innovadores, atractivos, fáciles de preparar y con propiedades saludables, entre otras características.

En este contexto la Universidad Austral de Chile ha desarrollado tres nuevas variedades de papas que combinan las propiedades saludables y nutricionales de las papas nativas, con las características de rendimiento y calidad comercial de las variedades mejoradas y que son las primeras variedades vegetales que se generan en esta casa de estudios.

La principal diferencia de estas variedades de papas con las tradicionales, es su alto contenido de antioxidantes y específicamente de antocianinas las que pueden alcanzar entre 12 y 900 veces más concentración que las variedades comerciales de pulpa blanca y amarilla que usamos como referencia.

“La alta concentración de antocianinas de estas variedades puede contribuir a prevenir enfermedades degenerativas, crónicas o inmunes, ya que los efectos de estas moléculas han mostrado efectos benéficos en la salud. Si la población valora estos atributos se abre una importante oportunidad de mercado, ya que el consumo de estas papas frescas podría contribuir enormemente a la ingesta diaria de antioxidantes, por ser un alimento básico en la dieta de las personas alrededor del mundo. Además, se puede explorar su potencial como ingrediente para otros productos alimenticios o su venta en diferentes formatos, que faciliten su consumo”, señaló la Dra. Carolina Lizana, académica del Instituto de Producción y Sanidad Vegetal (IPSV) de la Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias de la Universidad Austral de Chile.

“Por otra parte y aunque no fue uno de los objetivos de nuestra selección, detectamos que estas nuevas variedades tuvieron menores contenidos de materia grasa y mayor contenido de Zn, Fe y Ca respecto de las variedades comerciales de referencia, elementos de gran importancia para la nutrición, especialmente en niños y adultos mayores”, indicó la Dra. Lizana quien junto a la Dra. Anita



Behn, académica del IPSV, lideraron el proyecto FIA PYT 2018-0023 “Evaluación de líneas mejoradas de papas nativas adaptadas a nuevas condiciones de estrés hídrico y térmico con una mayor valorización comercial del producto”.

CAMBIO CLIMÁTICO

La innovación en la creación de

“Galaxia”, “Centifolia” y “Nébula” son las variedades mejoradas de papas que presentan importantes propiedades nutricionales, de rendimiento y calidad comercial.

estas variedades no se limita a los aspectos nutricionales, por el contrario, uno de los objetivos centrales fue obtener variedades adaptadas a las condiciones climáticas que son cada vez más adversas y cambiantes. Para la Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias es un objetivo central contribuir a la adaptación del cambio climático señala la Dra. Lizana, y por ello

estas variedades fueron seleccionadas por su tolerancia a aumentos de temperatura y sequía en variados ambientes y ensayos de campo llevados adelante por el equipo del proyecto FIA en conjunto con productores asociados al Consorcio Papa Chile.

Lo que se espera es que los rendimientos sean más estables en condiciones de mayor temperatu-