



LA CALIDAD Y EL SABOR DEL ARROZ EN CHINA HAN MEJORADO EN LOS ÚLTIMOS AÑOS GRACIAS A AVANCES CIENTÍFICOS, SEÑALAN EXPERTOS

El sabor y la calidad del arroz cultivado en China han registrado un notable avance en los últimos años, según un estudio realizado por el Instituto Nacional de Investigación del Arroz de China, gracias a evoluciones en campos como la mejora genética y el control de los entornos de cultivo.

Los científicos, que publicaron sus hallazgos en la revista Nature, destacaron que es-

tos avances no han significado una reducción del rendimiento agrícola, lo que ha contribuido a garantizar la seguridad alimentaria de China, donde el arroz es pilar básico de la dieta.

Según el informe, el índice de sabor del arroz en China ha experimentado un alza significativa, pasando de 74,9 puntos en 2009 a 80,3 en 2022.

Dicho índice se establece a partir de un estándar nacional

actualizado en 2008 y que evalúa parámetros como apariencia, aroma, textura, sabor y calidad del arroz frío.

El autor principal del estudio, Lu Lin, citado por el diario hongkonés South China Morning Post, dijo que este progreso ha sido paralelo a un alza en la eficiencia de la producción arroceras: "Actualmente, considero que el rendimiento y la calidad del arroz pueden desarro-



PLANTACIONES DE ARROZ EN CHINA.

llarse de manera simultánea".

El experto recordó que, en el pasado, la prioridad en el

cultivo de arroz se centraba en la cantidad: "El volumen de producción era esencial para

garantizar la supervivencia de la población china", explicó.

Sin embargo, con el paso del tiempo y tras haber superado la preocupación básica por el suministro alimentario, los esfuerzos se redirigieron hacia la calidad.

El equipo investigador subrayó que la productividad total del arroz en China ha aumentado de forma constante pese a factores como el aumento de temperaturas y eventos climáticos extremos, incluyendo sequías e inundaciones, que representan una amenaza para la agricultura a nivel global. ☞