

Estudio busca reducir el carozo y mejorar la calidad de las cerezas

UNIVERSIDADES. Especialistas de la PUCV analizan factores biológicos del fruto que es demandado en mercados mundiales

Mediante un proyecto que analiza cómo algunos factores biológicos pueden afectar el desarrollo del fruto del cerezo y la formación del carozo, expertos de la Escuela de Agronomía de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso indagan en mecanismos para mejorar la calidad de las cerezas, generar otras variedades y potencialmente abrir nuevos mercados de exportación.

Se trata de un estudio liderado por el investigador Patricio Tapia que utiliza giberelina -hormona vegetal que controla el crecimiento y desarrollo de las plantas-, tanto en altas concentraciones como inhibiendo

su acción, para predecir cómo será el proceso de formación del carozo dentro del fruto y su tamaño final.

"Una de las principales características que el mercado está buscando es diversificar los productos (tipos de fruto) para apuntar a varios segmentos. Esta investigación podría sentar las bases para apoyar la generación de nuevas variedades, quizás con características o tipologías novedosas de frutos, que nos permitan abrirnos a nuevos mercados además de China", manifestó Tapia.

El cerezo dulce (*Prunus avium* L.) es un frutal caducifolio cultivado comercialmente en climas templados que pertenece a la familia de las rosáceas.

"El mercado está buscando diversificar los productos para apuntar a varios segmentos".

Patricio Tapia
Investigador jefe del estudio

Destaca por su alto valor comercial en todo el mundo. En 2022 demostró su importancia como producto de exportación con el aumento de 2,2 millones de toneladas de producción a nivel mundial, escenario en el que Chile destaca entre los cinco mayores productores de ce-

rezas para el mismo año, con una producción de 354 mil 952 toneladas y unos ingresos de US\$ 1.914 millones.

INTERVENCIÓN GENÉTICA
La investigación se enmarca en

un proyecto FondoCyt Postdoctoral cuyo principal aporte se centra en la obtención de información sobre el desarrollo del carozo en el cerezo, y en cómo la inhibición o aumento de giberelinas puede afectar tanto



EL CAROZO SUELLE OCUPAR UN TERCIO DEL TAMAÑO DEL FRUTO.

US\$ 1.914

millones ingresaron a Chile por la exportación de cerezas durante la temporada de la fruta 2022.

el tamaño como el proceso de lignificación del mismo. La lignificación es un proceso que endurece las paredes de las plantas y en este caso se trata del endurecimiento del endocarpio -la parte que rodea a las semillas- para transformarse en el carozo.

Como producto final, el proyecto persigue la creación de una base de datos enriquecida con información útil para los productores de cerezos y otros frutos del género *prunus* -damascos, duraznos y nectarinas-, cuyo carozo ocupa alrededor de un tercio del fruto, que incluirá el conocimiento de los mecanismos que actúan sobre el desarrollo del carozo.

"También hay otros frutos que tienen un grado de lignificación en el centro, como las manzanas y las peras, que se pueden ver beneficiados por la comprensión de estos mecanismos asociados a la giberelina", detalló.

C3