

CAMPO

Nº 1.944 Lunes 8 de mayo de 2023

www.campoSureño.cl

Sureño

Campo Sureño

@camposureño



Papas de colores: un salto en productividad

Proyecto, impulsado en la región de Los Ríos, logró maximizar el potencial productivo de este tubérculo con el fin de incentivar su cultivo y consumo.

INFLUENZA AVIAR Y REAPERTURA DE MERCADOS//CAMBIO CLIMÁTICO: ANALIZAN EFECTOS EN LA FRECUENCIA DE LAS PRECIPITACIONES

reportaje



Trabajo de la Universidad Austral de Chile también validó sus propiedades antiinflamatorias y antioxidantes

CAMPOSUREÑO

Investigadores lograron maximizar productividad de las papas de colores

La papa es uno de los alimentos de mayor consumo en América Latina. Eso sí, las variedades de colores rosadas y moradas, principalmente, son aún poco conocidas por los consumidores de gran parte del país y su comercialización está restringida a nichos, como restaurantes y hoteles que buscan ofrecer productos especiales o diferenciados.

Esta razón motivó a investigadores de la Universidad Austral de Chile a trabajar para generar tubérculos e información sobre su cultivo para entregársela a agricultores de la zona. Un ejemplo de esto es el proyecto "PLUS: Papas de Colores nutritivas y Saludables", financiado por el Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC) del Gobierno Regional de Los Ríos y su Consejo Regional.

Los resultados de esta investigación son muy alentadores. Se lo-

gró maximizar la productividad de estas papas para que los agricultores les sea conveniente producirlas; se obtuvo información nutricional y nutraceutica que le otorga mayor valor agregado. Además se trabajó en difundir estas propiedades.

Desde el punto de vista agronómico la directora del proyecto, doctora Anita Behn, académica del Instituto de Producción y Sanidad Vegetal de la Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias, señaló que la productividad de las papas de colores aumentó por

Desde el punto de vista agronómico la directora del proyecto, doctora Anita Behn, señaló que la productividad de las papas de colores aumentó, principalmente, por estar libre de virus.

el hecho de estar libre de virus.

"Las plantas resultantes eran vigorosas y produjeron cantidad y calidad excelente de tubérculos. Cabe destacar que estamos en el primer año de multiplicación, por lo que aún hay trabajo por hacer para que lleguen al consumidor", resaltó.

En tanto, la doctora Pamela Ehrenfeld, decana de la Facultad de Medicina de la UACH y codirectora e investigadora de este proyecto FIC destacó que se validaron las propiedades antiinflamatorias y antioxidantes de las papas

de colores, afirmando que esto ocurre en dos tipos celulares.

"Una son las células endoteliales que recubren la pared de los vasos sanguíneos y la otra son los leucocitos polimorfonucleares que son las células que primero nos defienden, cuando estamos frente a un daño o un proceso infeccioso. En ambos casos se vio que las variedades más coloreadas, protegen a estas células del daño por estrés oxidativo y por agentes inflamatorios. Es decir, termina la inflamación y mejoran el funcionamiento de estas células

reportaje

para mantener nuestros vasos sanguíneos sanos y nuestros mecanismos de defensa activo, lo que puede tener grandes repercusiones para protegernos de patologías como la hipertensión, la obesidad, la diabetes y el cáncer", resaltó la decana de la Facultad de Medicina, quien agregó que al igual que como ha ocurrido con resultados ya reportados en Europa para el cáncer gástrico o de colon "el día de mañana se podría contar en nuestra dieta con este tipo de papas, las que: "podrían contribuir a disminuir la progresión de esta patología y porque no, si es que se estudia, a su inicio", subrayó Ehrenfeld.

CIERRE

En el cierre de este proyecto, el jefe de División de Fomento e Industria del Gobierno Regional de Los Ríos, Miguel Ángel Martínez, señaló que el desarrollo de esta investigación fue una grata experiencia que partió como una recolección de semillas y, adicionalmente, generó una alianza virtuosa con otras instituciones como Inaacop, Indap y CFT Los Ríos.

"Lo fundamental es avanzar hacia una mayor diversificación de esta experiencia con impacto en la calidad de vida de las personas y su bienestar y no solo a nivel de productividad sostenible", precisó Martínez.

Por su parte, la directora del proyecto, Anita Behn, señaló que Los Ríos planta muchas papas de los otros tipos y que mediante el "Papas Plus" se ha trabajado con la Agricultura Familiar Campesina y se le ha entregado minitubérculos libres de virus a pequeños agricultores y cooperativas tanto en Panguipulli, san José de la Mariquina, en Mafil y en La Unión.

"Dado los resultados positivos, esperamos continuar avanzando en esta área para que el aporte generado llegué también, al consumidor o beneficiario final, teniendo en cuenta las propiedades nutraceuticas de estas papas de colores", resaltó la doctora Behn, actual curadora del Banco de Papas de la UACH.

En tanto, Pamela Ehrenfeld, indicó que "se ha podido validar y caracterizar que varios extractos de las papas de colores, las que presentan importantes propiedades antioxidante y antiinflamatorio que mejoran la función de células endoteliales y células de defensa como los leucocitos polimorfonucleares, con un rol muy importante en patologías cardiovasculares, diabetes, hiperten-



sión, evaluándose también en su efecto anticancerígeno contra líneas celulares de cáncer de mama", entre otras.

El jefe regional de Fomento e Industria de Los Ríos, Pablo Perry, quien estuvo presente en representación de la directora regional, destacó la participación de usuarios de esta entidad en este proyecto.

"Es muy importante porque le da un reimpulso a los cultivos tradicionales, con un enfoque de revalorización del patrimonio cultural y natural de nuestras comunidades, que va de la mano con nuestros lineamientos estratégicos. Además, esta iniciativa se puede relacionar con otras líneas productivas como el turismo rural", concluyó.

La actividad de cierre del proyecto contó con el apoyo de la carrera de gastronomía Inaacop Valdivia, quienes presentaron una degustación de productos elaborados en base a papas de colores.

El chef instructor de esta carrera, Raúl Paredes, expresó que: "estamos muy interesados en esta área desde el 2018 en lo que es la riqueza agroalimentaria de la región [...] Seguimos trabajando hoy mucho camino y pensamos que puede ser muy interesante para otros productos ya que consideramos estas papas muy interesantes desde el punto de vista gastronómico y patrimonial".



JORNADAS TÉCNICAS 2023

Producción lechera en tiempos de cambio



El cambio es la constante a la que se ven enfrentado los mercados, sistemas productivos, industrias y empresas, y es así como el sector lechero se encuentra enfrentado a diversos tópicos, los que han surgido producto de los cambios económicos, sociales y en las tendencias de los consumidores.



ERNESTO F. VIGLIZZO

El ganado y su real impacto en el cambio climático.
Ing. Agr. PhD. Ernesto Viglizzo



CARLOS LIZANA

Introducir el concepto de productividad por día de vida y sus implicancias.
M.M. Carlos Lizana



HUGO QUATTROCHI

Que hace a las lecherías resilientes.
Ing. Agr. Hugo Quattróchi



JACOBUS DE WAARD

La leche A2.
PhD. Jacobus H. de Waard



MARIO EDO. OLIVARES

Evolución de la competitividad de las lecherías nacionales.
M.M. Mario Edo. Olivares



ENRIQUE BOMBAL

Efectos del cambio climático en el ser de Chile sobre la productividad de las vacas lecheras.
M.M. Enrique Bombal

24 DE MAYO 2023 - HOTEL SONESTA - OSORNO

HORA DE INICIO 6:30 Valor Preinscripción \$95.000 Hasta el 14 de Mayo - Valor Inscripción \$75.000

Aspíscalo:



Inscríbete Aquí:



www.cooprinssem.cl