

La especialización de los alimentos chilenos

Hoy no sólo estamos pensando en desarrollar candeales para pastas sino que hemos creado variedades para fines más específicos como el trigo Millán-INIA.



Iván Matus T.

Subdirector Nacional de I+D de INIA

El Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) es la institución que más variedades de cultivos, hortalizas, frutas, y forrajeras ha generado en Chile. Hoy no sólo estamos pensando en desarrollar trigos para pan y candeales para pastas y sémolas, sino que hemos creado variedades especiales para fines más específicos como la variedad de trigo Millán-INIA, que permite producir el primer pan integral blanco de Chile y la variedad de arroz Platino-INIA, que es el primer arroz chileno especial para sushi y postres industriales, en cuya elaboración estamos encadenados con cientos de agricultores y la industria panadera y arrocera, respectivamente.

Otro ejemplo es la nueva variedad chilena de avena Júpiter-INIA, destinada para consumo humano, gracias a su alto nivel de betaglucano, un tipo de fibra soluble que mejora el control de la glucosa en la sangre, el colesterol y los triglicéridos. También, el lupino dulce Alboroto-INIA, que fue diseñado para la alimentación de salmones, destacando por lograr la mayor producción de proteína por hectárea del mercado nacional.



El primer pan integral blanco de Chile es producido con la variedad de trigo Millán-INIA.

En papa, hemos generado 11 variedades para distintos usos como cazuela y papas cocidas, entre las que resaltan Karú-INIA, Pukará-INIA y Puyehue-INIA, entre otras. Para papas al horno donde han destacado Patagonia-INIA y Karú-INIA, mientras que para papas fritas y puré, la variedad Yagana-INIA ha sido por años la preferida, aunque recientemente se liberaron las nuevas variedades Rayún-INIA y Kuyén-INIA, que son especiales para procesamiento industrial de papas fritas en chips y bastón, respectivamente.

También estamos evaluando papas y camotes para producir colorantes naturales e ingredientes funcionales. Asimismo, hemos generado protocolos para producir leches y carnes con mayores concentraciones de ácidos CLA y una mejor relación Omega 3-Omega 6, que son beneficiosos para la salud, entre muchos otros avances.

En la fruticultura, estamos desarrollando las primeras variedades de uva de mesa, manzanas y cerezas chilenas, cuya producción, a pesar de su enorme auge exportador, hoy se basa en variedades extranjeras.

Todo ello, en el marco de un desafío mayor que significa agregar valor a la producción de alimentos, teniendo como pilares la calidad y la inocuidad, así como un desarrollo inclusivo y sustentable. ●



La variedad de arroz Platino-INIA es especial para elaborar sushi.