

Los nuevos aportes del INIA al sector agroalimentario

La primera variedad chilena de arroz para sushi, una avena que permite controlar el colesterol y la glicemia sanguínea, el lupino que presenta el mayor rendimiento de proteína por hectárea, son parte de la lista.



Un arroz especial para la elaboración de sushi son parte de los aportes de INIA durante el último tiempo.



Iván Matus T.

Subdirector Nacional de I+D de INIA

A pesar de los enormes esfuerzos que hacemos por comunicar nuestros aportes aún hay desconocimiento por parte de la sociedad, sobre la existencia de la institución que hace trabajos de investigación científica para mejorar la eficiencia y sustentabilidad de la producción agroalimentaria. El Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) es el principal generador de variedades chilenas de alimentos y que produce las semillas para que los agricultores siembren y cosechen productos de la mejor calidad y con altos rendimientos.

En esa labor llevamos desde 1964 y sólo en el último año

generamos e inscribimos 6 nuevas variedades, partiendo por Platino-INIA, la primera variedad de arroz chileno especial para sushi y postres industriales; luego, Júpiter-INIA, una nueva variedad de avena con alto contenido de betaglucano, un tipo de fibra dietética soluble que puede producir una disminución del colesterol y controlar la glicemia; Alboroto-INIA, una nueva variedad de lupino blanco que presenta el mayor rendimiento de proteína por hectárea del mercado y Rayún-INIA, una nueva variedad de papa especial para la agroindustria y la elaboración de papas fritas en forma de chips. Además, se inscribieron las variedades de lupino amargo Boroa-INIA y de trigo candeal Lleuque-INIA.

Estas nuevas variedades se suman a las más de 270 variedades creadas por nuestro instituto, que ocupan importantes porcentajes del mercado nacional y que han consolidado al INIA como la institución que más variedades de alimentos chilenos ha aportado al país. ●