



# Obtención de semillas de Tomate Limachino Antiguo

Juan Pablo Martínez C., Luis Salinas P., Victoria Muena Z. y Erika Salazar S.

[jmartinez@inia.cl](mailto:jmartinez@inia.cl)

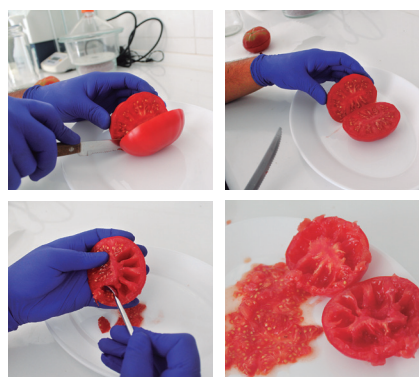
Para la producción de plantas de calidad de Tomate Limachino Antiguo, es fundamental la obtención de semillas de alta calidad con elevada germinación, vigorosas y sanas. Para lograr esto, se sugiere realizar el siguiente procedimiento de siete pasos:

## 1. Selección de los frutos





Elija frutos de los primeros racimos, es decir desde el primero al tercer racimo. Se deben considerar los parámetros de calidad, además de homogeneidad de color, libre de enfermedades y plagas, los que se detallan en el cuadro 1:

## 2. Extracción de las semillas

Realice un corte en la zona ecuatorial del fruto, y extraiga la totalidad de las semillas con la pulpa que las envuelve.



Cuadro 1. Parámetros a considerar en la selección de frutos de tomate Limachino.

PARAMETROS	TIPO FRANCÉS			
	Diámetro ecuatorial (cm)	Mayor a 8		
	Peso fresco (g)	Mayor a 250		
	Color	Rojo intenso		
	Número semillas aproximado	200-250		
	Forma del genotipo	<b>Acostillada</b>		
	TIPO ITALIANO			
	Diámetro ecuatorial (cm)	Mayor a 8		
	Peso fresco (g)	Mayor a 300		
	Color	Rojo intenso		
Número semillas aproximado	100-150			
Forma del genotipo	<b>Aperada</b>			



### 3. Fermentación

Luego de la extracción deposite las semillas en un frasco de vidrio (limpio), tape con una tela que permita la circulación del aire; pero que impida el ingreso de insectos. Mantenga el frasco en un lugar sombreado a temperatura ambiente entre 15 y 20°C y por un período entre 3 a 5 días.



### 4. Limpieza

Transcurrido el período de fermentación vacíe las semillas a un colador y lave con abundante agua bajo la llave y elimine la pulpa fermentada.



### 5. Desinfección

Prepare una solución desinfectante con 1 litro de agua y 20 cc. de hipoclorito de sodio (cloro comercial) y sumerja las semillas limpias. Preferentemente estas semillas se dejan en constante agitación (manual o agitador magnético) por un período de 5 minutos. Para retirar los residuos de cloro, una vez finalizado este proceso, lave las semillas con agua potable y posteriormente con agua destilada.



**INIA más de 50 años**  
aportando al sector agroalimentario nacional

Más información:

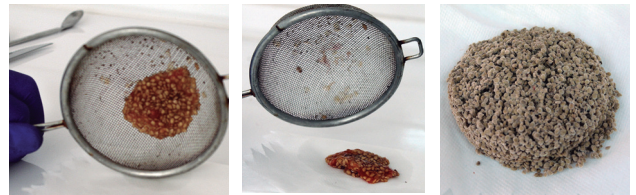
INIA LA CRUZ / Chorrillos Nº 86

La Cruz, Región de Valparaíso

[www.inia.cl/servicios/fichas-tecnicas-y-videos/](http://www.inia.cl/servicios/fichas-tecnicas-y-videos/)

### 6. Secado

Coloque las semillas sobre un papel (preferentemente absorbente). Tener precaución que no se adhieran las semillas, manténgalas en un lugar seco, a la sombra y con una temperatura ambiente entre 16 y 20°C, por un período mínimo de 5 días.



### 7. Selección, envasado y conservación

Despegue las semillas que están aglomeradas y elimine las semillas pequeñas, dañadas y vanas (color negro, marrón). Las semillas seleccionadas colóquelas en un envase de vidrio o plástico (limpio) y manténgalas refrigeradas a una temperatura de 4°C. Se recomienda colocar un sobre de sílica gel pequeño, dentro del frasco para mantener una baja humedad hasta el momento de su utilización.



#### Recomendación:

- Si bien este proceso se puede utilizar para cualquier tipo de tomate, es importante no mezclar los frutos de distintos cultivares para mantener la pureza varietal.

Proyecto apoyado por:

