

Paola Barba explica que puede guardarse en frío hasta cien días

Doctora en Genética cuenta cómo creó una uva que dura más tiempo

Equipo del Inia mezcló dos variedades de la fruta para lograr la Inigrapé-one. Es grande y sin pepas.

CRISTÓBAL PALACIOS

Imagine una sabrosa uva negra de mesa, de gran tamaño, que no tiene pepas y que se mantiene en buenas condiciones por mucho más tiempo que las uvas normales. Eso es, básicamente, Inigrapé-one, la súper uva que creó un grupo de científicos liderados por Paola Barba, ingeniero civil en Biotecnología de la Universidad de Chile y doctora en Fitomejoramiento de la Universidad de Cornell, en Nueva York. ¿Cómo? Mezclando en un laboratorio lo mejor de dos variedades ya existentes de esta popular fruta.

En 1986, el investigador del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) Jorge Valenzuela Barnech inició los primeros trabajos de mejoramiento genético que dieron origen a esta nueva especie. El relevo lo tomó la doctora Barba, quien este jueves fue galardonada en la segunda versión del Premio a la Propiedad Intelectual "Los Guardianes de la Mesa Chilena", por su aporte durante la investigación, que ya tiene a esta nueva uva circulando por varios países del mundo.

"Es una variedad de uva de media estación, de color negro, con un sabor equilibrado entre dulce y ácido, de un calibre promedio de 20 a 22 milímetros. Su principal característica es que su sabor y calidad perdura en el tiempo, por lo que puede viajar a mercados lejanos, como Asia por ejemplo, y luego de un mes de viaje se ven como si estuvieran recién cosechadas", afirma la doctora Barba. "En general a la uva se le pide que dure unos 45 días de guarda en frío.



Paola Barba fue reconocida por el Inia.

Esta uva puede guardarse bien al menos por cien días", especifica.

El proceso

La doctora Paola Barba explica que, para crear la Inigrapé-one se realizó -con ayuda de Corfo y Conicyt- un proceso de polinización cruzada entre las variedades de uva Flame y Black. "La mamá es la Flame, una uva roja de principio de estación, redonda, sin semilla, pero que tiene un raquis (la rama del racimo) que se seca muy rápido, lo que no es bueno para la guarda. El papá es la uva Black, que le da el color negro y una buena poscosecha".

¿Cómo se hace? "Cada primavera, se procesan entre 100 y 500 racimos de uva Flame en flor, a la cual se le remueve el polen y se le agrega manualmente, con un pincel, el polen de la uva Black", afirma la profesional. "A la gente le gusta la uva que no tiene semilla, pero no es que no tenga, sino que consume su semilla de forma natural. Entonces, antes de que se empiecen a consumir las semillas, las sacamos de la uva y las colocamos en un cultivo in vitro, de donde sacamos las plantas. Luego pasan a un



La Inigrapé-one es de color negro, con gajos de entre 20 y 22 milímetros.

invernadero y, cuando ya son capaces de enfrentar los cambios de temperatura, se plantan en el campo, donde finalmente vemos sus características y elegimos la mejor, como pasó con la Inigrapé-one".

Exportación

La variedad fue registrada el 2012 y hoy en Chile hay 300 hectáreas de esta uva plantadas en los valles desde la Región de Coquimbo a la de O'Higgins. Mediante el consorcio Biofrutales, en la temporada 2015-2016 tuvo su primera

exportación comercial, con 56.149 cajas de 8,2 kilos. En 2016-2017, la cantidad de cajas casi se cuadruplicó, al llegar a 210.139 unidades. Asia fue el primer destino, con 61,8%, seguido por EE.UU. con 23,7%, Reino Unido con 11,5% y Europa con 2,4%.

"Con esta uva no solamente estamos exportando fruta, estamos exportando genética, porque la planta se está probando además en 15 países, incluyendo Estados Unidos, Egipto, Turquía, Australia, Sudáfrica, España y Grecia", destaca la doctora Barba.



Este confusor sexual engañará a la polilla de la vid.

Aumentará superficie con adminículos para salvar a la fruta

Trampa sexual contra la polilla de la vid

JULIO MATUS V.

Paracen unos simples alambres rojos en las ramas de la vid. Pero en realidad son algo más complejo: se llaman Emisores de Confusión Sexual. Se trata de unos adminículos para tenderles una trampa a las dañinas polillas del racimo de la vid (*Lobesia botrana*) machos. El alambrito lanza feromonas, una sustancia química para "enamorar" al bicho que, de esa manera, se complicará y no buscará a la hembra para reproducirse. Resultado: se salvan uvas de mesa, arándanos y ciruelos. Por eso el ministro de Agricultura, Carlos Fürche, y el director del SAG, Ángel Sartori, anunciaron el aumento del 2018 de la superficie con el sistema para combatir a esta polilla, el más efectivo de los usados. "Ha tenido los

mejores resultados", dijo Fürche, en las bodegas de la Viña San Pedro. "Hay que seguir trabajando como lo hemos hecho hasta ahora", agregó Sartori.

El entomólogo de la Universidad de Concepción Pedro Casals, ex profesor en la North Dakota State University y con entrenamiento en la University of Southampton, Inglaterra, cree que la polilla ya ha sido contenida y que es más preocupante la mosca de alas manchadas. "La estrategia que se está usando en la Lobesia botrana está de acuerdo con lo que se ha usado hasta el momento afuera y con muy buenos resultados", dice.

Luis Schmidt, presidente de Fedefruta, aseguró que las pérdidas en su sector desde que apareció la polilla el 2008 "han sido importantes" y que "están entrando plagas por este gran aumento del turismo".