

Papa para consumo fresco o cocida, Patagonia-INIA

NUEVAS VARIEDADES VEGETALES



Papa para consumo fresco o cocida, Patagonia-INIA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Tubérculo de forma oval alargada, con ojos muy superficiales, piel roja y pulpa amarilla clara. La planta es de crecimiento semi-erecto, con gran desarrollo de follaje, altura media, hojas de color verde intenso y flores de color violeta. De madurez semi-tardía (145 días) en plantaciones de octubre en el sur de Chile. Aproximadamente 22% de materia seca en secano del sur de Chile. Es una variedad de muy alto rendimiento, buena resistencia al Tizón Tardío de la Papa y a la Sarna Común (*Streptomyces scabies*), y susceptible al virus PLRV. Tiene buen comportamiento en almacenamiento, con un período de reposo de 5 meses en bodegas con ventilación natural en el sur de Chile.

USOS Y APLICACIONES

Muy buena calidad para consumo fresco; resistente a la cocción, de muy buen sabor, color y textura suave y resistente al pardeamiento después de la cocción.

POTENCIAL DE MERCADO

Se recomienda para consumo fresco y no para uso agroindustrial en elaboración de pre-frito congelado. Conveniente para todas las zonas productoras de papa de Chile y particularmente apta para la producción de papa temprana.



Titular

Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA).

Contacto

Johanna Millán L.

Jefa Nacional Unidad Gestión de la Innovación

Teléfono: (+ 56 2) 2577 1024

E-mail: johanna.millan@inia.cl

Registro Solicitado

Chile: SAG - 2009 - Concedido.