

Aspel: papa de pulpa azul para la industria de colorantes

Nuevas variedades vegetales



Aspel: papa de pulpa azul para la industria de colorantes

DESCRIPCIÓN

La nueva variedad de papa Aspel es semitardía y tiene una planta de altura media con flores blancas en los bordes y violetas en el centro, en forma de estrella. Su follaje es de color verde oscuro. Los tubérculos son redondos, con ojos medianamente profundos, piel morado-azul y pulpa azul. Además, Aspel es resistente al tizón tardío, al virus X y al virus Y de la papa.

USOS Y APLICACIONES

La variedad está adaptada a las condiciones de la Macrozona Sur. Su valor se extiende a la extracción de pigmentos, que pueden utilizarse como colorantes tanto en extracto líquido como en polvo.

POTENCIAL DE MERCADO

La variedad tiene un gran potencial de mercado en la industria alimentaria, especialmente para la extracción de pigmentos naturales en formatos líquidos y en polvo, satisfaciendo la demanda de productos sin aditivos sintéticos. Además, es ideal para la elaboración de snacks fritos y horneados, posicionándose como un ingrediente versátil y atractivo para los fabricantes que buscan ofrecer opciones saludables y diferenciarse en el mercado.



Obtendor/es

María Teresa Pino Q.
Manuel Muñoz D.

Propietario

Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA)

Representante

Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA)

Registro Solicitado

Chile SAG - RVP - 2021 - Provisoria

Contacto

Johanna Millán León
Jefa Nacional
Unidad Gestión de la Innovación
E-mail: johanna.millan@inia.cl