

Obtienen clones de patata con alto valor nutricional y resistentes a enfermedades

El cruzamiento de variedades de patatas sudamericanas y europeas ha dado lugar a cuatro nuevos clones de este tubérculo, de carne morada y amarilla, con alto contenido en antioxidantes, buena producción y resistentes a patógenos. De momento, se trata de clones avanzados y no de variedades comerciales.

Basque Research

24/4/2013 09:42 CEST



Patatas obtenidas mediante mejora genética. / Neiker-Tecnalia

El Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario, Neiker-Tecnalia, ha creado cuatro nuevos clones de patata que se caracterizan por su alto contenido en antioxidantes, por su buena producción en tamaño y número de tubérculos, así como por su resistencia a enfermedades habituales de este cultivo.

Los clones se han obtenido por métodos naturales mediante cruzamientos entre variedades procedentes de Sudamérica con variedades comerciales utilizadas en Europa. El resultado son tres clones de patata de carne morada y uno de carne marcadamente amarilla. La vistosidad y valor nutricional de este tipo de ejemplares las convierte en un producto muy apreciado por los profesionales de la gastronomía y por el público en general.

"Para los productores europeos es interesante contar con variedades de patata morada que se adapten a nuestras condiciones climatológicas",
dice la investigadora

El trabajo de creación de los clones forma parte del Programa de Mejora Genética de Patata que desarrolla Neiker-Tecnalia. La investigación ha estado liderada por la ingeniera agrónoma Raquel López y ha servido de base para su tesis doctoral, presentada en la Universidad del País Vasco.

El objetivo de la especialista era conseguir patatas que reunieran las características de las sudamericanas en cuanto a color, resistencia a patógenos y propiedades nutricionales y organolépticas, y las de las variedades comerciales empleadas en nuestras latitudes y caracterizadas por su alta producción.

Los investigadores de Neiker-Tecnalia trajeron 37 variedades desde el Centro Internacional de la Papa, situado en Perú. Estas variedades nativas sudamericanas fueron cruzadas en invernadero con las variedades comerciales, mediante procedimientos naturales. La selección y el cruce entre los ejemplares que presentaban mejores características ha dado lugar a los cuatro clones mencionados.

De momento, se trata de clones avanzados y no de variedades comerciales, ya que no están registrados en la Oficina Española de Variedades Vegetales (OEVV) y en la Oficina Comunitaria de Variedades Vegetales (OCVV). El proceso de registro es muy largo, con una duración aproximada de 15 años.

Las variedades importadas desde Perú presentan una productividad muy

escasa en nuestras latitudes, tanto en tamaño como en número de tubérculos. Sin embargo, con el proceso de cruzamientos y selección se ha logrado que los clones finales logren una producción muy aceptable.

Valor nutricional y resistencia a patógenos

Los cuatro clones obtenidos se caracterizan por una alta presencia de componentes antioxidantes, lo que les convierte en muy atractivos desde el punto de vista nutricional. Los tres clones de pulpa morada contienen gran cantidad de antocianinas –un pigmento muy apreciado en la elaboración de alimentos con alto valor añadido–, mientras que el de carne amarilla presenta carotenos –elemento químico esencial en la dieta– superior a la de las variedades comerciales habituales.

La resistencia a enfermedades es otro de los logros obtenidos. Los cuatro clones muestran alguna resistencia a los patógenos analizados, como al virus ‘Y’ de la patata, así como a la bacteria *Pectobacterium atrosepticum*, que debilitan la planta y merma considerablemente la producción.

La investigadora Raquel López destaca la importancia de contar con clones como los conseguidos: “Para los productores europeos resulta interesante contar con variedades de patata morada que se adapten a las condiciones climatológicas del continente. Además este material incorpora compuestos antioxidantes naturales, los cuales resultan atractivos desde el punto de vista nutricional y visual, tanto para profesionales del mundo de la restauración como para los consumidores finales”.

Derechos: **Creative Commons**

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)

