

BOLETÍN No. 222 ->>

La investigación incluyó tomates rojos, rosas, morados, anaranjados, amarillos entre otras características de las variedades poco conocidas en nuestro país.

Se busca que estos tomates sean un nicho para la producción de vegetales orgánicos y tipo gourmet: OVM

En el Centro de Ciencias Agropecuarias, de la Universidad Autónoma de Aguascalientes está por terminar un proyecto en el ámbito de la biotecnología vegetal para cultivar aproximadamente 18 variedades de tomates in vitro; el proyecto de investigación estuvo a cargo del profesor Otilio Vázquez Martínez.

El catedrático, quien además se desempeña como jefe del departamento de Fitotecnia en la Posta Zootécnica, explicó que incluyó en la micropropagación de polinización abierta semillas de reif heart, prudens purple, black prince, chinese, elfin, Green grape, cream sausage, amara orange, amish salad por mencionar algunas variedades. Indicó que estos tomates se han venido mejorando a lo largo de los años y son diferentes a los que normalmente consumimos pues tienen formas, aromas y colores diferentes.

Uno de los objetivos fue favorecer la micropropagación de estos jitomates elegidos en la investigación, por lo cual se logró desarrollar una técnica in vitro para multiplicarlos y observar el comportamiento de las plantas en un invernadero, con muy buenos resultados según destacó Vázquez Martínez.

Igualmente comentó que los tomates que usó para su trabajo tienen formas muy distintas a la del tomate huaje o bola que normalmente consumimos. Por ejemplo indicó que cultivó algunos con formas de calabaza, chile, corazón, redondos, entre muchos más, inclusive la variedad giant belgium, que es de color rosado y puede llegar a pesar casi un kilo. También resaltó el profesor que los sabores son más exhaltados en las variedades usadas.

Explicó que posteriormente se realizará la evaluación de los costos y la cantidad de producto que es posible obtener de las plantas creadas in vitro, para luego ofrecer el conocimiento científico obtenido de la investigación a los productores del campo, a fin de que contemplen como una opción más, el cultivo de vegetales que tengan un valor más alto en el mercado, por ser considerados diferentes, orgánicos y de tipo gourmet como estos tomates.

Finalmente mencionó Otilio Vázquez Martínez, que para la realización del proyecto de investigación, micropropagación in vitro de 18 variedades de tomates, se contó con la participación de catedráticos del cuerpo académico de producción vegetal de la UAA, de la Universidad Narro, al igual que de la Universidad de Almería, España.

