

BOLETÍN DE PRENSA No. 580 ->>

Realizan investigadores de la Universidad Autónoma de Aguascalientes un estudio sobre la propagación de 10 especies de jitomate para que puedan producirse a mayor escala en invernaderos y ofrecer variedades distintas a las comerciales, así lo comentó el coordinador del grupo Otilio Vázquez Martínez.



Explicó que su proyecto consiste en ofrecer alternativas para el cultivo de especies no comerciales a través de procedimientos en invernadero, con lo que se abrirían otras opciones de producción de especies con mejores características de sabor.

El investigador del Centro de Ciencias Agropecuarias sostuvo que actualmente las semillas de esta hortaliza que son comerciales resultan sumamente costosas para los productores, por la patente con que cuentan los comercializadores.

En este sentido dijo que las variedades de jitomate con las que trabajan los investigadores de la UAA no son comerciales y por tanto tienen características de coloración y forma diferentes a las conocemos regularmente, sin embargo el sabor de estos productos supera ampliamente a las variaciones comerciales.

En este sentido mencionó incluso que los especialistas en materia gastronómica preferirían estas variedades, por sus características de sabor a las comerciales, lo que ofrece una oportunidad de desarrollo a futuro.

Detalló que la investigación ha superado ya la fase de producción in vitro, por lo que actualmente se inició la plantación en invernadero, de donde se obtendrán detalles sobre las necesidades de esta hortaliza en materia de crecimiento, resistencia a patógenos entre otras características que permitan luego su producción abierta.



Otilio Vázquez mencionó que el estudio no pretende un sistema de competencia con las variedades comerciales, pero si ampliar la gama de productos que esta especie tiene, además de promover un mejor gusto por el consumo de esta especie.

El investigador sostuvo que a través de los estudios académicos se puede ir mejorando la producción agrícola; ofreciendo opciones quienes trabajan en el campo con alternativas que no compitan con lo comercial, pero que si puedan encontrar nichos de mercado novedosos que aprecien las cualidades gastronómicas de las diferentes especies de hortalizas.

Mencionó que de resultar positiva su investigación, sumarán a su proyecto a profesionistas de otras ramas para poder analizar cualidades nutricionales de los productos, así como características que puedan hacerlos atractivos para su producción.