

Yuya, una nueva variedad de papa cubana para doble propósito

Yuya, a new potato variety for dual purpose Cuban

J. G. Castillo¹, J. L. Salomón¹, Ana Estévez¹, María M. Hernández¹, Aymara Pérez¹, Ursula Ortíz¹, R. Monguía², N. Lorenzo³ y O. Tabera⁴

¹ Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas. Email: juanc@inca.edu.cu

² Dirección Provincial de Cultivos Varios de Ciego de Ávila

³ Empresa Agropecuaria Batabanó

⁴ Dirección Provincial de Cultivos Varios Matanzas

RESUMEN

Los trabajos para la obtención de esta nueva variedad se iniciaron desde 1997 en el Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas y su comportamiento se ha evaluado en las provincias de Ciego de Ávila, Matanzas y La Habana. La variedad propuesta posee tubérculos grandes de color amarillo, de forma oval-oblonga, ojos superficiales y posee resistencia en campo al hongo *Alternaria solani* y buen comportamiento durante su conservación en cámaras refrigeradas. Los rendimientos potenciales superan las 36 t/ha y el contenido de masa seca se encuentra por encima del 18 %. Ha alcanzado altos valores para los atributos organolépticos (color, olor, sabor y textura) lo cual permite utilizarla tanto para el consumo fresco como para el procesamiento industrial.

Palabras claves: papa, variedades, mejoramiento genético.

ABSTRACT

This study to obtain this new variety started in 1997 at the National Institute of Agriculture Science and it has been evaluated in Ciego de Ávila, Matanzas and Havana Provinces. It has big tuber with yellow skin, oval-oblong shape, shallow eye and a good behavior in cold storage and resistance against fungus *Alternaria solani*. The potential yield reached is over the 36 t/ha and the drying matter content is higher than 18%. This variety has reached high values for tuber organoleptic

attribute (colour, scent, flavour, and texture), therefore it can be used as for food table as industrial processing.

Keys word: potato, varieties, breeding.

INTRODUCCIÓN

La papa es un alimento versátil y tiene un gran contenido de carbohidratos, es popular en todo el mundo y se prepara y sirve en una gran variedad de formas. Recién cosechada, contiene un 80 por ciento de agua y un 20 por ciento de materia seca. Entre el 60 por ciento y el 80 por ciento de esta materia seca es almidón. Respecto a su peso en seco, el contenido de proteína de la papa es análogo al de los cereales, y es muy alto en comparación con otras raíces y tubérculos.

En Cuba según el informe técnico de la campaña 2008-2009, la producción obtenida superó las 270 000 toneladas y de las 13 variedades cultivadas actualmente, solo una de ellas, se utiliza en la elaboración de papas prefritas. Las elevadas producciones obtenidas en el país, en un tiempo relativamente corto, hacen indispensable contar con variedades que puedan utilizarse tanto para el consumo fresco como en el procesamiento industrial y que posean además buen comportamiento en cámaras refrigeradas.

Por lo tanto el programa de mejoramiento cubano ha estado dirigido, desde hace varios años, a la obtención de variedades cubanas con buenos potenciales de rendimiento y con características adecuadas para el procesamiento industrial y la conservación en cámaras refrigeradas.

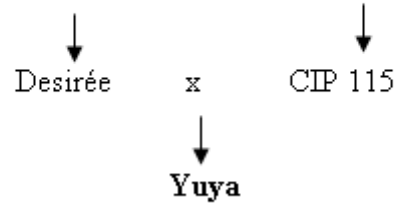
DESCRIPCIÓN DE LA VARIEDAD

La variedad Yuya es una planta de hojas abiertas con cuatro folíolos asimétricos. No presenta antocianina en el tallo y este puede alcanzar una longitud entre los 35 y 40 cm. Se distingue porque posee más de cinco tallos por plantón lo que permite un buen cierre de campo a los 35 días de plantada. Tiene una floración abundante, con flores de color blanca. El color de la piel y masa del tubérculo es de color amarillo, estos se caracterizan por ser de gran tamaño, de forma oval-oblonga y con ojos superficiales, lo que los hacen apropiados para utilizarlos en el procesamiento industrial. La mayor parte de su producción es comercial y los rendimientos potenciales superan las 36 t/ha en condiciones de producción. Presenta resistencia en campo al hongo *Alternaria solani* y al virus del enrollamiento de la hoja (PLRV), además es medianamente resistente al virus Y (PVY) y a la sarna común (*Streptomyces scabies*). Los contenidos de masa seca superan el 18 % y en las pruebas organolépticas (color, olor, sabor, sabor y consistencia) ha obtenido altos valores en las escalas utilizadas, lo que se sugiere como una variedad de ambos propósitos; consumo fresco y procesamiento industrial.

PARENTALES Y PEDIGREE

Desirée y CIP 115

Urgenta x Depesche x Desconocido



Recibido 2/07/2010, aceptado 25/02/2011.