

Papa para consumo cocida, Karú-INIA

NUEVAS VARIEDADES VEGETALES



Papa para consumo cocida, Karú-INIA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Tubérculo de forma oval alargada, piel roja y pulpa amarilla clara. De madurez semi-precoz (135-145 días), en plantaciones de octubre en el sur de Chile. Variedad de alto rendimiento, con aproximadamente un 22% de materia seca en el secano sur de Chile. Extremadamente resistente al Virus X de Papa (PVX). Moderadamente resistente a los virus del Enrollamiento de las Hojas de Papa (PLRV) y al Virus Y (PVY); así como a los hongos causantes de Tizón Tardío en follaje, a Pudrición Seca y Costra Negra en los tubérculos; y a la bacteria causante de Pudrición Blanda en tubérculos. Moderadamente susceptible a la bacteria causante de Sarna Común. Buen comportamiento en almacenamiento, con un período de reposo de 5 meses en bodegas con ventilación natural en el sur de Chile.

USOS Y APLICACIONES

Por su resistencia a la cocción, muy buen sabor, color y textura suave Karú-INIA es muy recomendable para todo tipo de preparación culinaria.

POTENCIAL DE MERCADO

Se recomienda principalmente para consumo fresco. En fritura, su color en bastones es similar a Yagana-INIA y Desirée. Recomendable para papa de guarda entre las regiones del Maule a la de Los Lagos, y para papa temprana (plantaciones julio-agosto) entre las regiones de Coquimbo a O'Higgins.



Titular

Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA).

Registro Solicitado

Chile: SAG - 2003 - Concedido.

Contacto

Johanna Millán L.

Jefa Nacional Unidad Gestión de la Innovación

Teléfono: (+ 56 2) 2577 1024

E-mail: johanna.millan@inia.cl