

En el Sur: Leche Sana, Carnes Saludables y Papas para todos los usos

▼
Luis Opazo Ruiz
Periodista, M.C.E.
lopazo@inia.cl
INIA - Remehue
▲

La historia del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) en la zona sur -y particularmente la de su centro regional INIA Remehue- está íntimamente ligada al desarrollo de los principales productos agropecuarios de las regiones de Los Lagos y Los Ríos, en donde históricamente se ha concentrado la producción de leche, carne bovina y papa. Hoy también ambas regiones tienen un espacio interesante para el desarrollo de la ganadería ovina, entre otras alternativas productivas.



Desde la introducción de nuevas especies forrajeras, el desarrollo y difusión de técnicas para conservación de forrajes, los estudios que permitieron la consolidación de razas bovinas especializadas en carne y leche como Hereford y Jersey, respectivamente; pasando por la puesta en marcha del primer laboratorio de análisis de suelo de la zona sur y la implementación de esta tecnología como base de la fertilización y manejo de los predios ganaderos, hasta el uso de modernas técnicas de biotecnología para generar un nuevo sistema de detección de la mastitis bovina o crear nuevas variedades de papa resistentes a enfermedades, el INIA ha estado presente y ha sido protagonista del avance que ha tenido la ganadería y la agricultura sureña y por ende la producción de alimentos sanos, inocuos y de alta calidad.

En la década de los 70 INIA creó el Centro Experimental INIA La Pampa, destinado a la multiplicación de semillas certificadas, especialmente de papa y cereales como trigo, avena y triticale. En este centro, que hasta hoy sigue siendo el principal multiplicador de semilla certificada de papa de Chile, el INIA también estableció el primer huerto frutal de Arándanos y frambuesas de la zona sur, lo que fue considerado como un hito y una gran innovación en esos años.

Con toda la experiencia acumulada y las nuevas capacidades adquiridas, INIA Remehue se encuentra trabajando actualmente junto a las principales cadenas agropecuarias del sur, integrado como institución tecnológica ejecutora en los consorcios Lechero, Papa-Chile y Ovino, y trabajando en forma mancomunada con los clusters lácteo de las Regiones de Los Lagos y Los Ríos y la Corporación de la Carne Bovina, que aglutina a las plantas faenadoras, empresas del rubro y productores.

Para contribuir a aumentar la competitividad del sector lechero nacional, INIA Remehue está ejecutando -en el marco de las actividades del Consorcio Lechero que reúne más del 90 por ciento de la cadena láctea nacional- 15 proyectos de investigación y desarrollo. Este trabajo está alineado y forma parte de la Estrategia de Desarrollo Competitivo del Sector Lácteo Chileno 2010-2020, que fue consensuada con los principales actores involucrados en esta actividad y que tiene como objetivo central dar un salto cuantitativo y cualitativo en los ámbitos predial, industrial y de servicios, así como en investigación, desarrollo e innovación. En palabras sencillas, busca generar, transferir y aplicar las tecnologías necesarias para producir más leche y productos derivados que nos permitan ser un actor global de mayor peso.

El Consorcio Lechero es una sociedad anónima en la que participan productores asociados a Fedeleche A. G.; las industrias Soprole, Colun, Nestlé, Watts y Surlat S. A.; las empresas de servicios, representadas por Bioleche, Cooprinsem y Todoagro, y las entidades tecnológicas ejecutoras de los proyectos de investigación, que son el INIA y la Universidad Austral de Chile. Además, estos proyectos cuentan con el apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), institución que en total aporta más del 60 por ciento del financiamiento del consorcio.

Carnes Saludables ◀

En materia de carnes, en la zona sur se están llevando a cabo una serie de proyectos que buscan generar mayor oferta de carne bovina para el mercado interno y de exportación y hacer más eficiente y sustentable este negocio. Entre todas las iniciativas destaca un estudio realizado por el INIA, que demostró que las carnes rojas producidas bajo sistemas pastoriles propios del sur de Chile, son más saludables que las carnes generadas a partir de engordas intensivas como las usadas en la zona central y en otros países de Europa y en Estados Unidos.

El estudio del INIA determinó que la carne de vacuno producida en praderas presenta una baja cantidad de grasa intramuscular y una alta cantidad de omega 3 y ácidos linoleico conjugado, -conocidos con la sigla CLA por su traducción al inglés- que son beneficiosos para la salud. A partir de ahí, y de la aplicación de tecnologías que permiten reducir los costos de producción y aumentar la productividad y rentabilidad de los predios ganaderos, se abre una tremenda posibilidad de desarrollo para este rubro.



Ganadería Ovina ◀

Enfocado a potenciar la ganadería ovina, el INIA está haciendo un fuerte trabajo de investigación y transferencia tecnológica en el marco de las actividades del Consorcio Ovino, que aglutina a empresarios del rubro de las principales zonas productoras de Chile. Uno de los objetivos de este consorcio es desarrollar sistemas de producción locales que permitan aumentar de manera sostenida la productividad y la competitividad de la ganadería ovina para el mercado de exportación y doméstico.

Recientemente, y como consecuencia del trabajo en el programa genético del Consorcio Ovino, el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) logró inscribir oficialmente la raza Marin Magellan Meat Merino, que corresponde a una absorción incompleta estabilizada de Corriedale con Merino Australiano, apta para la producción de carne y lana ultrafina exportable, proveniente de la patagonia chilena. Esta es la segunda raza ovina chilena registrada en el SAG. La primera es la raza ovina chilota, inscrita en enero de 2010 por el INIA.

Adicionalmente a lo anterior, INIA Remehue está ejecutando un Programa de Recuperación y Desarrollo Ovino para la Provincia de Chiloé, que cuenta con el financiamiento del Gobierno Regional de Los Lagos y considera acciones como obtener la denominación de origen para el cordero chilote, desarrollar un plan de mejoramiento genético y formar las capacidades técnicas para aumentar la producción de carne ovina en Chiloé.

Junto con lo anterior, INIA Remehue es líder en investigación y desarrollo de Buenas Prácticas Ganaderas y Producción Limpia, manejo y utilización de efluentes de lechería y pionero en mediciones de gases con efecto invernadero, huella de carbono y huella del agua.

De hecho, de acuerdo a un estudio reciente, INIA Remehue es el responsable de alrededor del 70 por ciento de la investigación aplicada en el área de fertilidad de suelos y ganadería que se ha generado en la zona sur.

Además, su laboratorio Nutrición Animal y Medio Ambiente, es el único en Chile acreditado con la Norma Chilena 17.025 para análisis de residuos orgánicos,

siendo además el primero que cuenta con esta acreditación en el área de química para alimento animal en toda la zona sur.

Papas con Proyección Mundial ◀

En papa, INIA Remehue ha obtenido múltiples reconocimientos por sus aportes, entre ellos, el Ministerio de Agricultura lo nombró en 2008 Centro Nacional de la Papa, por su contribución al rubro, destacando la creación de las principales variedades nacionales de papa que hoy ocupan más del 50 por ciento del mercado nacional y generan negocios por más de US\$200 millones cada año.

Además, INIA Remehue ha sido pionero en el desarrollo de sistemas de alerta temprana aplicados al manejo integrado de enfermedades que afectan a este cultivo en el país, como el tizón tardío de la papa. Además, está desarrollando sistemas de alerta para tizón temprano y vectores para manejo de virus. Adicionalmente, entre los nuevos proyectos, INIA Remehue está llevando a cabo una iniciativa co-financiada por Innova Chile de CORFO, que tiene como objetivo mejorar la calidad fitosanitaria de la papa, mediante un servicio de diagnóstico a distancia de las principales enfermedades que afectan a la papa, lo que contribuye a mejorar la productividad y rentabilidad del negocio, y promueve la aplicación de buenas prácticas mejorando a la inocuidad alimentaria.

INIA Remehue, Centro Nacional de la Papa, ha buscado a través del programa nacional de mejoramiento genético, generar variedades de alto potencial de rendimiento, con características que requieran los mercados en cuanto a forma, color y resistencia a enfermedades, que se adapten a diferentes zonas y sean aptas para diversos usos culinarios, entre otras condiciones. Así se han creado variedades como:

Yagana-INIA, la principal variedad usada para producir papas prefritas y puré, por la agroindustria nacional Unisur Alimentos, ubicada en Llanquihue en la Región de Los Lagos. Por su alto contenido de sólidos y calidad para procesamiento, productores y representantes de la industria brasilera BemBrasil y de Asociación Brasileira de Batata (ABBA), están muy interesados en evaluarla en el país carioca junto a otras futuras variedades de INIA.



Ona-INIA, de piel rosada y pulpa amarilla, de forma oval y ojos superficiales, con aptitud para consumo fresco y procesamiento como papas chips. En 2003 fue registrada en Brasil, país en el que ha presentado buenas proyecciones.

Purén-INIA, de piel blanca y pulpa blanca. Por su alto contenido de materia seca fue registrada en Estados Unidos, donde existe interés en usarla como materia prima para la agroindustria de papas prefritas. Por la misma razón está siendo evaluada en Argentina. Además, en Chile ha mostrado aptitud para procesamiento en almidón por su alto contenido de sólidos.

Pukará-INIA, especial para el cultivo de papa primor o papa temprana por su rápida tuberización y maduración. De una excelente calidad culinaria, buena forma y color. Fue evaluada en Italia gracias a un convenio entre INIA, la Universidad de Nápoles e Italpatate, organización de productores que reúne a más de 700 agricultores. Por sus resultados fue registrada como variedad en el citado país europeo. Además fue inscrita en Brasil junto a Yagana-INIA y Ona-INIA. De acuerdo a una reciente información, próximamente podría registrarse en Tajikistán, en Asia, donde fue evaluada por el Centro Internacional de la Papa (CIP).

Karú-INIA, de piel roja lisa y con ojos muy superficiales, pulpa amarilla clara y con una forma de tubérculos oval alargada, esta variedad presenta altos rendimientos, lo que la ha llevado a transformarse en la variedad que más ha crecido en el mercado nacional, desde su lanzamiento en 2003. Actualmente, es administrada por el Consorcio Papa-Chile y está registrada en Argentina y Panamá.

Patagonia-INIA, con una gran proyección debido a su alto rendimiento, forma oval alargada, con ojos muy superficiales, con tubérculos de piel roja y pulpa amarilla clara. Tiene una excelente calidad culinaria y además es resistente al Tizón Tardío, una de las principales enfermedades que afectan a este cultivo.

Puyehue-INIA. Recientemente registrada en Chile como variedad comercial, presenta tubérculos de piel roja y pulpa amarilla clara, de forma alargada. Está destinada al mercado fresco, por su calidad para el consumo, su buena resistencia a la cocción, buen sabor y textura suave.

Panel de degustación ◀

Los reconocidos chef de la Universidad Tecnológica de Chile Inacap, Paula Larenas, directora nacional de la Escuela de Gastronomía de Inacap y vicepresidente de la Agrupación de Chef de Chile, Les Toques Blanches; Leonardo Chacón, profesor instructor de Gastronomía de Inacap, destacado miembro de Les Toques Blanches y padre de la Cocina Patagónica; y Clementina Mayor, directora de la carrera de Gastronomía Internacional de Inacap-Osorno, realizaron un panel de degustación para determinar qué variedades de papa nacionales son mejores para diferentes usos culinarios, en el marco del Encuentro Agrogastro-nómico "Osorno a Fuego Lento", que organiza Inacap.

De acuerdo a los resultados, la mejor variedad de papa chilena para la elaboración de puré es la variedad Karu-INIA, liberada al mercado en 2003 y apta también para consumo fresco y otras preparaciones. Para la elaboración de papas fritas, los chef recomiendan el uso de las variedades Puyehue-INIA, Yagana-INIA y Ona-INIA. Esta última es recomendable para este uso y no otros, según los expertos. Para platos que usen papas cocidas o hervidas, las mejores variedades son Pukará-INIA y la variedad Yagana-INIA. Finalmente, para papas al horno, los chef recomiendan usar la variedad Patagonia-INIA. No obstante, no descartaron el uso de otras variedades como Karu-INIA, que también dio muy buen resultado en este tipo de cocción.

Para obtener los resultados de este nuevo ranking de las mejores variedades de papa, los chef evaluaron la apariencia de las papas, su textura, color, aroma y sabor.