



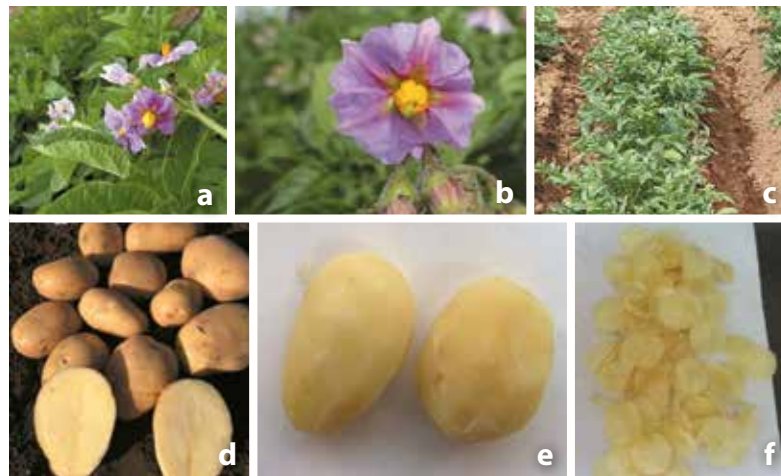
# Variedades de papa con buena aptitud para la fritura industrial y el consumo en fresco desarrolladas por INIA

Manuel Muñoz D., Marco Uribe G. /INIA Remehue

Esta ficha técnica contiene material gráfico e información resumida de las últimas variedades de piel amarilla liberadas por INIA. Estas variedades tienen en común poseer buenas características para la fritura industrial en hojuelas y/o bastones, además de ser aptas para el consumo en fresco.

## Yaike

Esta variedad se libera al mercado el año 2020 para entregar una alternativa productiva con resistencia al virus Y de la papa, característica muy poco común en variedades comerciales. De esta forma se busca disminuir los riesgos de pérdidas que produce este virus, especialmente en la producción de semillas. De igual forma, brindar alto rendimiento en condiciones de riego y secano y versatilidad en preparaciones y usos.

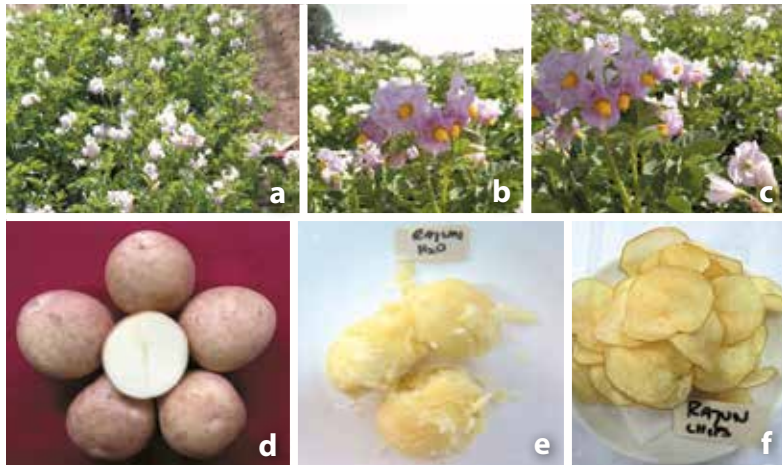


**Figura 1:** a y b) Flor y follaje de Yaike, c), follaje al inicio del desarrollo previo a floración, d) tubérculos cosechados, e) tubérculos cocidos en agua, f) hojuelas fritas

Característica	Descripción de Yaike
<b>Atributo principal</b>	Alto rendimiento y resistencia al virus Y de la papa
<b>Tubérculo</b>	Ovalado, de piel amarilla y de tamaño mediano
<b>Adaptación</b>	Alto rendimiento en condiciones de riego y secano
<b>Período vegetativo</b>	Semi tardía. Madura naturalmente entre 130 a 140 días desde siembra a cosecha en La región de Los Lagos
<b>Resistencia a enfermedades</b>	Alta resistencia a PVY
<b>Almacenaje</b>	Puede ser producida como papa de guarda con un reposo de 4 a 5 meses en bodegas del sur de Chile
<b>Usos culinarios</b>	Para todo tipo de preparación culinaria: ensalada, hervida para sopa, cazuela, puré, frita, horno.

## Rayún-INIA

Esta variedad se registra el año 2016 como una opción para la industria de la papa frita en chips por la buena calidad de sus hojuelas. Cuenta con una alta resistencia al tizón tardío por lo que se adapta bien a ambientes en donde se dan condiciones predisponentes para esta enfermedad.

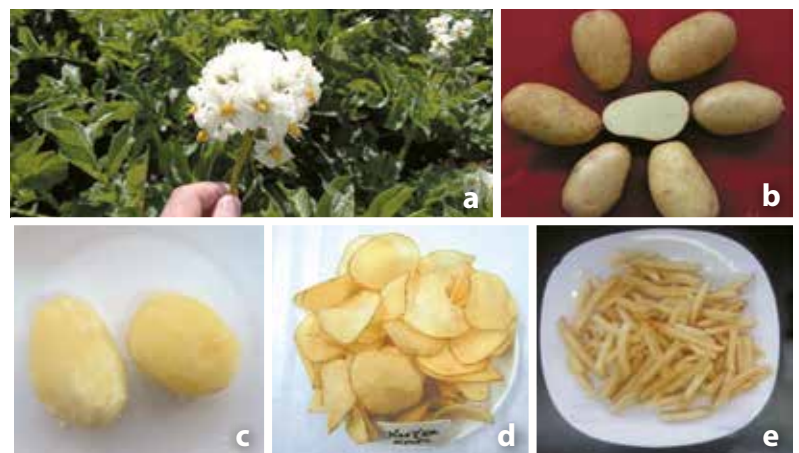


**Figura 2:** a, b y c) Flores y follaje de Rayún -INIA, d) tubérculos cosechados, e) tubérculos cocidos en agua, f) hojuelas fritas.

Característica	Descripción de Rayún-INIA
<b>Atributo principal</b>	Alto rendimiento y apta para el uso industrial en fritura tipo hojuelas
<b>Tubérculo</b>	Redondo, ojos superficiales de piel amarilla y pulpa crema
<b>Adaptación</b>	Ambientes de riego y seco
<b>Período vegetativo</b>	Semitardía a tardía con un período vegetativo de 150 días
<b>Resistencia a enfermedades</b>	Alta resistencia al tizón tardío de la papa
<b>Almacenaje</b>	Puede ser producida como papa de guarda con un reposo de 4 a 5 meses en bodegas del sur de Chile
<b>Usos culinarios</b>	Especial para fritura tipo hojuelas

## Kuyén-INIA

Esta variedad fue registrada el año 2015, como una alternativa para la elaboración de papas fritas en bastones; sus tubérculos alargados, su buena calidad de fritura y su alto potencial de rendimiento la hacen apta para este fin. También se puede cocinar en distintas formas.



**Figura 3:** a) Inflorescencia y follaje de Kuyén-INIA, b) tubérculos y pulpa, c) tubérculos cocidos en agua, d) hojuelas fritas, e) bastones fritos.

Característica	Descripción Kuyén-INIA
<b>Atributo principal</b>	Apta para el uso agroindustrial en fritura tipo bastón
<b>Tubérculo</b>	Oval alargado, de piel amarilla y pulpa crema. Piel lisa y brillante
<b>Adaptación</b>	Ambientes de riego y seco
<b>Período vegetativo</b>	Semitardía a tardía con un período vegetativo de 135-140 días
<b>Almacenaje</b>	Puede ser producida como papa de guarda con un reposo de 5 meses en bodegas del sur de Chile
<b>Usos culinarios</b>	Especial para fritura tipo bastón. También puede ser empleada en otros tipos de preparaciones como fritura en hojuelas, hervida o al vapor

### Agradecimientos:

Subsecretaría de Agricultura, proyecto Fitomejoramiento de papas, 500057-70.

También agradecemos el aporte de Ivette Acuña, Annelore Winkler, Carolina Folch, Julio Kalazich, Sandra Orena, José Santos Rojas, Cecilia Iglesias, Patricio Sandaña, María Teresa Pino, Constanza Sepúlveda, Ana María Méndez, Ingrid Martínez, Juan Inostroza.

## INIA

Más Información: Manuel Muñoz David (manuel.munozd@inia.cl) / INIA Remehue

Ruta 5 Sur, km 8 Norte, Osorno, Región de Los Lagos

Permitida la reproducción total o parcial de esta publicación citando la fuente y autores.

[www.inia.cl](http://www.inia.cl)