

EXPERIENCIA. PRODUCTOS NATIVOS COMO EL SACHA INCHI Y EL CAMU CAMU MUESTRAN RESULTADOS ALENTADORES

Genética tradicional mejora valor nutricional de especies

◆ Biólogos desarrollan planes de biotecnología con frutos amazónicos

◆ Ecosistema del norte permite desarrollar producción de la Selva

La aplicación de la genética tradicional en el cultivo de especies nativas de la Amazonía peruana, como el camu camu y el sacha inchi, puede multiplicar hasta en seis veces su producción y contenido nutricional. Así lo aseguraron biólogos del Instituto de Investigaciones de la Amazonía Peruana (IIAP), que desarrollan proyectos de biotecnología con las especies vegetales en la Selva peruana.

César Delgado, líder del proyecto de producción de camu camu, destacó que las técnicas de selección, comparación de semillas y caracterización de especies permiten un incremento de siete a 45 kilogramos en la producción de esta fruta por cosecha.

"Los agricultores de la Amazonía baja solo cosechan alrededor de 6.6 toneladas de camu camu por hectárea al año. Con la genética tradicional, la producción mínima está en 25 toneladas por hectárea", aseguró.

Agregó que la cantidad de ácido ascórbico contenido en la referida fruta también se puede duplicar con la aplicación de estas técnicas.

"Con estos procedimientos logramos que el camu camu pueda desarrollar cantidades de ácido ascórbico multiplicado en 60 la contenida en la naranja. Esta sustancia combate enfermedades respiratorias y el cáncer por ser antioxidante."

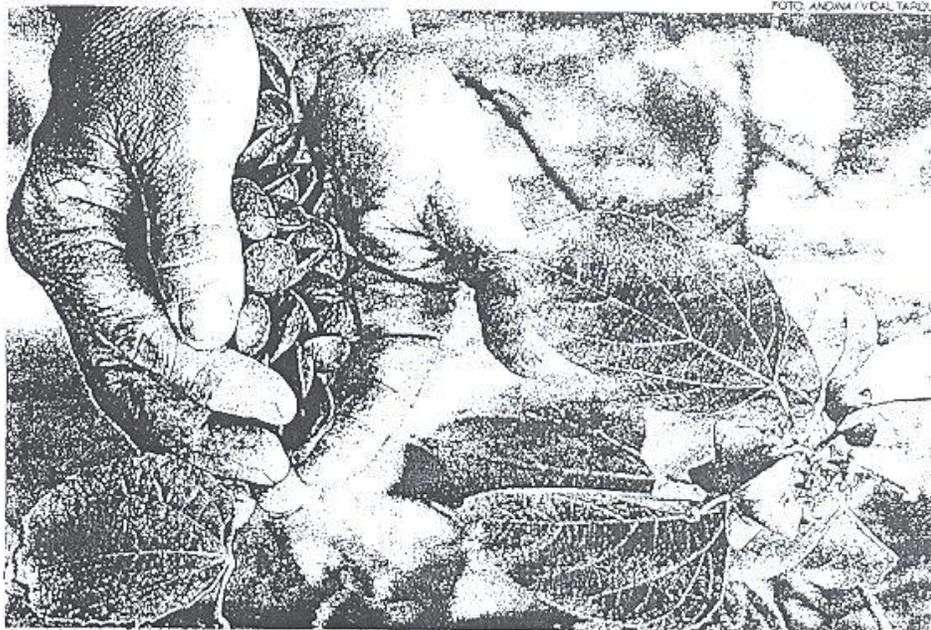


FOTO: ANDINA / VIDAL TARJUA

Especialistas. Biotecnólogos explicaron las ventajas de mejorar sus productos con la aplicación de la genética tradicional.

Omega potenciado

Dante Cachique, también investigador del IIAP resaltó que la aplicación de técnicas tradicionales en el cultivo de sacha inchi incrementa en más del 10% su contenido de omega 3 y 5.

Tras la ejecución de las primeras etapas de su proyecto de investigación, Cachique comentó que su equipo de trabajo logró identificar 51 variedades de sacha inchi, tres de las cuales fueron mejoradas. "Una empresa privada que sembró parcelas en Sullana está a punto de sacar la primera cosecha", refirió.

Producción de paiche

Fred Chu, líder del proyecto de producción controlada de paiche en Iquitos, señaló que la administración de una dieta adecuada y una crianza sistemática de estos peces de agua dulce podrían elevar su demanda y convertirlo en la primera especie de exportación nacional. "El paiche tiene una demanda potencial en el Reino

Unido, Francia, Suiza y Alemania que debe ser aprovechada", dijo el biólogo de IIAP.

Todos estos proyectos son financiados por el Programa para la Innovación y Competitividad del Agro Peruano PIAE-Incagro, entidad que participa en el Encuentro Científico Internacional, que se celebra en Lima.