



VARIETADES DE TOMATE PARA INDUSTRIA

César R. Maeso

El mercado internacional exige que los productos envasados del tomate reúnan una serie de normas de calidad que únicamente se pueden cumplir partiendo de una materia prima de alta calidad, basada en el cultivo de variedades que posean características para industria, difiriendo en general marcadamente de las de mercado, tanto en tipo de planta como de fruto.

La Estación Experimental "Las Brujas", en el período 1969-73 introdujo variedades y llevó a cabo ensayos comparativos, con el objeto de determinar las que mejor se adaptaban a nuestras condiciones climáticas y de suelo. Paralelamente se realizaron

análisis del contenido de sólidos solubles y pH de muestras de frutos en el L.A.E. (Laboratorio de Análisis y Ensayos, Ministerio de Industria y Energía) para determinar la calidad industrial de las variedades.

Los análisis se realizaron en muestras extraídas en la temporada 1973-74 de los ensayos ubicados en la Estación Experimental "Las Brujas".

De acuerdo a los resultados obtenidos, se recomienda al productor, al semillero y al industrial, el cultivo, la introducción y el uso como materia prima respectivamente, de los siguientes cultivares:



ROMA VF



RONITA



NAPOLI VF



HEINZ 1370



RED TOP VR9



SAN MARZANO

**CARACTERISTICAS DE LAS VARIETADES RECOMENDADAS
DE TOMATES PARA INDUSTRIA**

NOMBRE	ROMA VF	RONITA	NAPOLI VF	HEINZ 1370	RED TOP VR9	SAN MARZANO
TRASPLANTE* COSECHA	75 – 80 días	75 días	75 días	80 – 85 días	80 días	90 días
PERIODO DE COSECHA	40 días	40 días	30 días	40 días	40 – 45 días	40 – 45 días
EPOCA DE COSECHA	Mediados de fe- brero a princ. de abril	Fines de febre- ro a princ. de abril	Princ. de marzo a princ. de abril	Fines de febrero a princ. de abril	Fines de febrero a princ. de abril	Princ. de marzo a fines de abril
RENDIMIENTO	33 Ton/Há	35 Ton/Há	32 Ton/Há	36 Ton/Há	26 Ton/Há	27 Ton/Há
°/o DE DESCARTE EN ENSAYOS	21 °/o	menos del 22°/o	menos del 25°/o	menos del 30°/o	menos del 27°/o	31 °/o
TIPO DE PLANTA	Determinada**	Determinada	Determinada	Det. compacta	Determinada	Indeterminada***
PORTE	Mediano	Mediano	Med.-pequeño	Mediano	Mediano	Grande
FOLLAJE	Denso	Denso	Denso	Bueno	Bueno	Muy denso
TIPO DE FRUTO	Perita-oblongo	Perita-oblongo	Perita-oblongo	Esférico-liso permite otros usos	Perita	Perita-oblongo
COLOR	Rojo intenso uniforme	Rojo uniforme	Rojo uniforme	Rojo acentuado	Rojo uniforme	Rojo uniforme
PIEL	Consistente	Consistente	Consistente	Consistente	Consistente	Consistente
PULPA	Firme	Firme	Firme	Bastante firme	Firme	Firme
PESO	55 – 70g	53 – 68g	43 – 55g	100 – 126g	33 – 55g	40 – 70g
pH DEL FRUTO	4.4	4.3	4.3	4.3	4.2	4.2
SOLIDOS SOLUBLES	5.0	5.0	4.8	5.1	4.6	5.0
ENFERMEDADES	Resistente a Fusarium y Verticillium	Resistente a Nematodos	Resistente a Fusarium y Verticillium	Resistente a Verticillium	No resistente	No resistente
DISTANCIA DE PLANTACION						
ENTRE-FILAS	1.30 a 1.50	1.30 a 1.50	1.30 a 1.50	1.30 a 1.50	1.30 a 1.50	Mínimo 2 m
ENTRE-PLANTAS	0.30 a 0.40	0.30 a 0.40	0.30	0.40	0.30	0.50
DENSIDAD DE PLANTAS	16.600 a 25.600	16.600 a 25.600	22.000	16.600 a 19.200	22.200 a 25.600	10.000

* Fecha trasplante en ensayos: 2ª quincena de noviembre

** Ramas terminadas en racimos florales

*** Ramas terminadas en yemas vegetativas

Realización Gráfica en D.S.y F. – M.A.P.
Depósito Legal N°. 69.801