

Tomates larga vida. ¿Sí o no?

El «gen» de la larga vida está revolucionando hábitos, costumbres y economía de agricultores, mayoristas, detallistas y consumidores de tomates.

Cortar tomates rojos de la planta un solo día por semana, preferir una venta y el envío sin prisas, transportarlos en barco, entrar en la distribución alimentaria del receptor -centro europeo, por ejemplo- finalmente la venta del detallista al consumidor. Todo ello con tiempo más que suficiente es lo que permiten los tomates de larga vida. Se colocan los tomates en la nevera y aún duran varias semanas, siempre duros, frescos y rojos. Ahora viene la cuestión ¿toma-

tes de *larga vida*, sí o no? No hay otra respuesta que no sea el sí.

El «gen» de la larga vida introducido -según los datos que disponemos- por investigadores de universidades israelíes está revolucionando hábitos, costumbres y economía de agricultores, mayoristas, detallistas y consumidores de tomates. Como ocurre casi siempre, los intereses de los unos no coinciden con las de los otros.

Los cultivadores canarios de toma-

tes, por ejemplo, están encantados con las nuevas variedades de tomates de *media y larga vida*. Durante el mes de abril de este año, el tomate canario se estaba vendiendo en los mayores mercados centro y norteeuropeos a precios por encima del todo poderoso «Holland product».

Técnicos de empresas de semillas, asesores de cultivo y agricultores holandeses decidieron hace dos o tres años no cultivar en los invernaderos del Westland y de otras regiones, tomates tipo *larga vida*. Ahora algún periódico alemán ha llegado a calificar que frente al tomate canario las frutas procedentes de Holanda parecen «tomates de agua».

Así están las cosas. El debate sigue abierto para todos. Las perspectivas de negocio del cultivador y dependiendo del mercado adonde quiera acudir pueden ser contradictorios, plantando tomates larga vida o bien los híbridos tradicionales adaptados a un mercado local.

TREN AUTOMÁTICO
TREN SEMIAUTOMÁTICO
ADAPTACIÓN A PRENSAS DE CEPELLONES

ES DIFERENTE
CUANDO TODAS ASPIRAN, ESTA SOPLA
PORQUE ASÍ ES MÁS FÁCIL

CONIC
SYSTEM

SEMBRAMOS FUTURO. LLÁMENOS Y LE INFORMAREMOS.

CONIC SYSTEM S.C.L. C/ Prat, 10 - 08840 VILADECANS (BARCELONA) - Tel. (93) 658 04 98

Tomates larga duración: la larga y media vida.

Tomatoes long shelf life (tomates de *larga duración*) son variedades de tomate a los que se han incorporado un gen durante la mejora y que siendo recolectados completamente rojos tienen frutos duros con una vida en fresco de 7

semanas.

Actualmente hay casas de semillas que disponen de este tipo de material y están seleccionando dos líneas de *tomates larga duración*:

Larga vida, frutas de duración hasta 7 se-

manas.

Media vida: frutas de 3 a 4 semanas.

En todos los casos la recolección de los tomates de la planta debe ser completamente rojo.

Técnicos de empresas de semillas, asesores de cultivo

y agricultores holandeses decidieron hace dos o tres años no cultivar tomates tipo larga vida. Ahora algún periódico alemán ha llegado a calificar que frente al tomate canario las frutas procedentes de Holanda parecen «tomates de agua»

Cuadro 1:
Tomates larga vida

Empresa	Variedad	Descripción	Resistencias	Frutos
WESTERN SEED	W424	8-9 Frutos por ramillete Equilibrio masa foliar/frutos	TMV F2 V N LN	Redondos sin acostillado Lisos 3-4 lóculos Calibres M/MM
	LOTANO	7-8 Frutos por ramillete Equilibrio masa foliar/frutos	TMV F2 V N LV	Redondos ligeramente aplastado Lisos color rojo intenso Calibres M y G sin cuello verde
	W456		TMV F2 V	Grandes Carnosos
	W477		TMV F2 V	Grandes Carnosos
PIONER	LEH-1019 F-1	Variedad precoz Posibilidad plantación temprana (julio) Porte indeterminado	V F1 y 2 TMV	Fruto tipo canario Calibre MM y M Ligeramente aplastados 3-4 Lóculos Muy pesados
HAZERA	DANIELA F1	Planta fuerte y productiva	TMV V F1 y 2	Calibres M y G 4 Lóculos Color rojo brillante
RIJK SWAAN	72-29 RZ	Porte indeterminado Planta vigorosa de entrenudos Medios de vegetación abierta	TM C5 V F2	Color pintón Calibre MM Alta resistencia microcrating
	MAGDA RZ	Porte indeterminado Excelente capacidad de cuaje	TM V F2 Fr	Frutos multilocular Ligeramente aplastados y muy resistentes al microrayado Calibre MM
SLUIS & GROOT	G.C. 793	5-7 Frutos por ramillete Se adopta bien a condiciones salinas Mínimo destrío	TM V F2 N ST	Calibre G Sabor destacado
	MONICA (F-245)	8-12 Frutos por ramillete Mínimo destrío Hoja pequeña que favorece la fecundación	TM V F N	Frutos redondos muy uniformes Sabor destacado
ASGROW	4278/91	Planta sana y vigorosa Alto potencial productivo Facilidad de cuajado en condiciones de bajas temperaturas	Tm V F2 N	Calibre M-G mantenido hasta el final del cultivo

Nosotros en la revista **Horticultura** y sobre todo en el suplemento **Frutas y Hortalizas** vamos hacer de este tema un asunto permanente. Los técnicos responsables de las mejores casas de semillas involucradas en esta cuestión, nos han asegurado que la mejor forma de abordarlo es aclarando los conceptos y sobre todo informando del nuevo juego varietal que se está creando para el cultivo del tomate. Procedentes de la investigación más reciente existe ya variedades de larga vida (entre 7 y 8 semanas) y otras denominadas de *media vida* (entre 4 ó 5 semanas). Hay variedades de frutas redondas, tamaño medio y entre 3 y 5 lóculos, hay otro material multilocular y lo hay incluso, de fruto carnoso.

Los agricultores harán muy bien en estar bien atentos a todo lo que vayan anunciando las casas de semillas. La *larga vida* puede afectar al sabor. Un abonado también, una recolección precipitada seguro que es a costa de menos azúcares pero sobre todo una cadena alimentaria y consumidores mal informados pueden aborrecer al proveedor, la marca y la variedad de semillas, si entre todos no se encargan de explicar bien el nuevo concepto de *larga vida*. El empleo de las variedades de tomates larga vida afectará al rendimiento económico de su

Procedentes de la investigación más reciente existe ya variedades de larga vida (entre 7 y 8 semanas) y otras denominadas de media vida (entre 4 ó 5 semanas). Hay variedades de frutos redondos, tamaño medio y entre 3 y 5 lóculos, hay otro material multilocular y lo hay incluso, de fruto carnoso.

cultivo, y producirá efectos diversos en los mercados y entre los consumidores.

Un grupo de periodistas especializados holandeses han visitado recientemente Las Palmas de Gran Canaria. Deben haberse quedado sorprendidos -como nosotros- de la calidad de los tomates que han visto.

¿Qué les dirán a sus lectores? ¿Fue un error no incorporar estos tipos de variedades en la industria del cultivo hidropónico de tomate holandés? ¿Es una excusa válida decir que se pretende la defensa del buen comer y sabor del tomate?

La respuesta a si incorporar las variedades de tomate *larga y media vida* entre los cultivadores no puede ser otra que el sí. Sin embargo, productores y operadores de hortalizas deben tener bien claro que han dado un paso más -muy significativo por tratarse de la reina de las hortalizas- hacia un concepto global del negocio hortícola en todo el mundo.

El lector puede empezar a imaginarse barcos enteros de tomates viajando por el Atlántico y el Pacífico con destino hacia puertos costeros norteamericanos y europeos. También grandes camiones no frigoríficos desde las regiones cálidas de la geografía rusa hacia sus capitales como Moscú, que podrán ofrecer a

Mecanismos de conservación en el tomate.

Los actuales medios de manipulación del tomate, las distancias entre los centros de producción y los de consumo, así como los sistemas de distribución y los hábitos de compra del consumidor se traducen en unas exigencias particulares en lo que a consistencia y conservación del tomate se refiere.

Las variedades empleadas últimamente nos permitan una conservación entre 1 y 2 semanas, cuando las variedades clásicas no pasaban de 7 días.

En la actualidad nos encontramos con una serie de variedades que vienen a solucionar el problema de la conservación, con una duración que oscila entre 2 y 4 semanas según el mecanismo

de mejora que se haya utilizado, a saber:

A)-. Introducción de un gen Long Shelf Life (rin, nor u otro) que confiere una conservación de 3 a 4 semanas y que en la mayoría de los casos actúa en detrimento de las características organolépticas del fruto (color, sabor, textura).

B)-. Acumulación de genes que influyen en la conservación: espesor de la piel, grosor del pericarpio, estructura del fruto, número de lóculos, espesor de las paredes internas, etc., con lo que se están obteniendo variedades con una duración de 2 a 3 semanas, conservando al mismo tiempo las características requeridas por el consumidor.

C)-. Están en curso trabajos que apoyándose en biotecnología

permitirán actuar sobre los mecanismos que condicionan las actividades enzimáticas que rigen la evolución de la maduración y en consecuencia la conservación del tomate.

Se puede concluir, que en la actualidad existen diferentes medidas que solucionan el problema de la conservación del tomate. Se trata, ahora, de elegir aquellas variedades que adaptándose a las condiciones de cada expedidor, permitan satisfacer a la vez las exigencias del comercio y los gustos del consumidor.

Redacción
Información en base a la opinión recogida entre varios técnicos de casas de semillas.

su población un consumo de tomate durante todo el año. Muchos países con infraestructuras de transporte y distribución deficientes -debido a la larga vida de los nuevos tomates- van a comer mucho más tomate que hasta ahora durante todas las estaciones del año.

Por otra parte el comercio intercontinental de esta hortaliza puede crecer considerablemente y países como Sudáfrica, Japón, Argentina, Méjico, Estados Unidos, Marruecos, etc. Países productores y consumidores van a verse involucrados en estos cambios de tendencias producidos por la mayor duración de los tomates.

¿Arrasarán los nuevos tipos de tomates a las variedades tradicionales y a las familias de híbridos de los catálogos actuales de las empresas de semillas? Seguramente que no. Sin embargo, la respuesta la van a tener los agricultores junto

con los técnicos de las empresas de semillas. Cada vez será más importante establecer un diálogo que tenga en cuenta al consumidor. Para una agricultor situado cerca de Barcelona o a 5 horas de camión de Madrid, para sus intereses económicos, seguramente pueda ser cara al futuro cuidar muy bien el buen comer de madrileños y catalanes, por poner un ejemplo. Otro día podríamos hablar de cómo. Por hoy, alegrarnos que a partir de ahora los tomates solo hace falta recolectarlos un día por semana, el sábado y domingo fiesta como ha de ser y por adición, en la nevera también van a durar más. En el suplemento **Frutas y Hortalizas** se hablará mucho de estas cosas y allí opinarán expertos.



PERE PAPASEIT.