



Jesús Cuartero

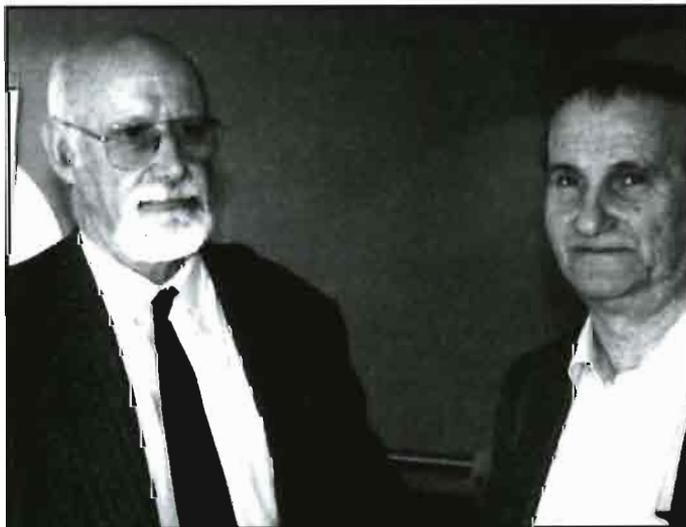
CSIC, Algarrobo-Costa,
Málaga, (España)

Solanáceas

Cultivos, calidad, salinidad e investigación

La calidad de los productos obtenidos es una de las cuestiones sobre las solanáceas que preocupa cada vez más

En las sesiones de Solanáceas, se incluyeron comunicaciones sobre tomate, pimiento, berenjena, pepino dulce y otros. Fueron presentados más de 40 trabajos que podrían agruparse bajo los títulos generales de: Técnicas culturales, Calidad, Tolerancia a la salinidad y Metodología de la Investigación. Dentro de las Técnicas culturales se ha propuesto evitar el ahilamiento y el crecimiento excesivo que muchas veces alcanzan las plántulas de tomate en semillero, mediante el empleo de sustancias productoras de etileno (etefón) e inhibidores de la síntesis de giberellinas (padobutrazol). Altas densidades de siembra en patata de siembra (8-10 plantas /m²) y un pimiento para pimentón (hasta 36 plantas /m²) son aconsejables pues en el primer caso aumenta el número de tubérculos y en el segundo, no disminuye la producción en materia seca y color mientras que así se protege el agricultor contra posibles fallos de nascencia. La pobre dumbre apical en tomate parece que puede paliarse con pulverizaciones de Aminoquelant-Ca y Edta-Ca pero no con nitrato cálcico. Un programa de protección



Arriba, parte del grupo de horticultura de la Universidad Politécnica de Valencia que se desplazó a Portugal: de izq. a der., José Alagarda, Bernardo Pascual y José Vicente Maroto. Debajo, de izq. a der., Jossé Passos de Carvalho y Manuel Bravo Lima, investigadores ambos de la Estación Agronómica Nacional Quinta del Marqués, en Oeiras.

integrada en pimiento permite identificar las enfermedades, plagas y malas hierbas, estimar unos umbrales de daño a partir de los que sería

conveniente actuar, y recomiendo distintos métodos de control. Algunas virosis como el bronceado en tomate parece que se pueden controlar mediante la utilización conjunta de protección de infecciones precoces junto con cultivares tolerantes o resistentes.

La calidad de los productos obtenidos preocupa cada vez más y así lo demostró la audiencia del Congreso. En tomate de larga duración se mostró la productividad de nuevos híbridos tanto de fruto grande como de fruto mediano recomendándose la recolección de tomate

colas. En tomate, se ha demostrado que la salinidad hasta 6 ds/m disminuye el tamaño del fruto y no el número de frutos; hay cultivares de fruto pequeño que reducen poco el tamaño con la salinidad por lo que se recomienda la utilización de tomate tipo cereza en las zonas salinas. El aumento en sólidos solubles que la salinidad produce en los frutos se debería aprovechar como marchio de calidad que compensase con mayores precios la disminución de cosecha.

La metodología de la investigación es importante para los investigadores e indi-

- **Se comienza a mirar la calidad desde el punto de vista del consumidor para asegurarle bajo una marca, una calidad constante seleccionando los frutos por métodos no destructivos; hasta ahora por medio de medidas del calor se podrían clasificar los frutos no sólo por color sino también por contenido en sólidos solubles** ●

pintón sobre rojo completo, siempre que el fruto adquiera buen color separado de la mata. La forma del pimiento en cuanto a rugosidad, asurcado, extremo apical y peduncular puede ser modificada y ajustada al tipo de pimiento que se desee obtener. Se comienza a mirar la calidad desde el punto de vista del consumidor para asegurarle bajo una marca, una calidad constante seleccionando los frutos por métodos no destructivos; hasta ahora por medio de medidas del calor se podrían clasificar los frutos no sólo por color sino también por contenido en sólidos solubles.

La salinidad es un problema en muchas áreas horti-

rectamente para el agricultor. Se ha mostrado el potencial que la variación somaclonal puede tener en tomate. La transformación genética en tomate se puede realizar ya en laboratorios españoles. La estimación precoz de caracteres como la capacidad para absorber nutrientes y la aplicación de técnicas numéricas a caracteres complejos, pueden ayudar notablemente en la investigación.

Por último, se ha encontrado en España un nuevo patotipo del virus PVY en pimiento que aclarará, sin duda, los resultados de los trabajos de obtención de cultivares de pimiento resistentes a PVY.

● ● ●

LA NEBULIZACION ES **nutea s.l.**

Máquinas de nebulización en frío manuales y automáticas y termonebulizadores para el tratamiento de frutas, hortalizas y flores en invernaderos y cámaras frigoríficas.

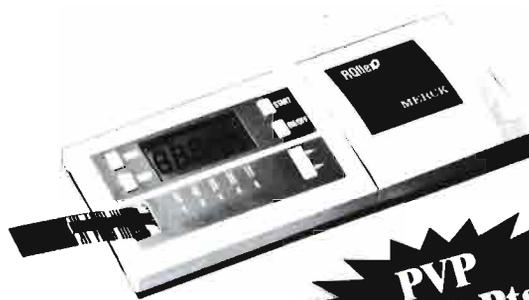
MOD. MINIMATIC



Dr. Lanuza, 18 - 46120 ALBORAYA (Valencia) - Tel.: (96) 185 93 93 - Fax: (96) 185 93 94

RQ-FLEX® Laboratorio de bolsillo (Sistema Reflectoquant)

La revolución en el análisis del agua, suelos, sustratos y alimentos



**PVP
78.000 Pts.**

Delegaciones de MERCK Farma y Química, S.A. Div. Reactivos

Barcelona: Tel. (93) 485 06 59 - Fax: (93) 485 30 92

Bilbao: Tels.: (94) 423 95 40 / 423 26 88

Grenada: Tel. y Fax: (958) 12 64 12

La Coruña: Tel.: (981) 26 26 78

Madrid: Tels.: (91) 310 39 12 / 310 25 38 - Fax: (91) 410 35 32

Murcia: Tel.: (968) 24 33 35

Oviedo: Tel.: (98) 522 12 35 - Fax: (98) 520 36 93

Sevilla: Tels.: (95) 422 63 15 / 422 42 83 - Fax: (95) 422 31 11

Valencia: Tel.: (96) 348 18 75 - Fax: (96) 346 12 69

ESQUEJES DE GERANIOS

- CON O SIN RAIZ
- LIBRES DE VIRUS Y BACTERIAS
- TODA LA GAMA DE COLORES EN ZONALES Y GITANILLAS DOBLES

JEAN PAUL VALLOTON

Camino del Rincón, s/n; Finca Los Suizos

21110 ALJARAQUE (Huelva)

Tel. (959) 31 84 07 - fax: (959) 31 84 75