

PALTAS

EXCELENTES POSIBILIDADES EXPORTABLES ANTE POTENCIAL DEMANDA MUNDIAL

Estudios realizados por investigadores chilenos en el ámbito agronómico dan cuenta de un posible cultivo potencial de la palta que oscilaría entre 40 a 50 mil hectáreas, aunque uno de los obstáculos a superar es obtener el agua para su riego. Se ha calculado que en la actualidad la superficie cultivada ascendería a las 8.000 ha, y que producen entre 35 y 50 millones de kilos al año. La producción estaría circunscrita al consumo interno preferentemente, destacándose que 4.000 há se localizan en la V Región. Se ha señalado que nuestro país tiene grandes perspectivas en el mercado internacional, entre otras razones por el incremento en la demanda que ha propiciado el hecho de haberse demostrado su poder alimenticio y acción anticolesterol, lo que está siendo aprovechado por exportadores tradicionales como son Australia e Israel en el ámbito del marketing promocional.

LA PALTA COMO ANTICOLESTEROL

Como es ya sabido, las paltas contienen aceites insaturados que al ser ingeridos por el ser humano previenen la aparición de enfermedades cardíacas. Lo anterior se ha podido observar hace ya tres décadas. Sin embargo, hoy por hoy cobra real vigencia, por lo cual los principales países productores han estimulado el aumento de su consumo propiciando una gran demanda de dicho producto. De lo anterior nuestro país se puede ver beneficiado, al decir de los expertos.

Debemos tener presente que los aceites que genera la palta son de calidad óptima, y sólo cuando se adicionan con otros de dudosa calidad pierde su grado óptimo.

Para ratificar lo anterior se puede señalar el estudio de investigación en seres humanos realizado en la década del 60 en que 16 personas

que fueron seleccionadas para tal efecto evidenciaron, en el 50% del total, que bajaba su nivel de colesterol total entre 4,7 y 42%.

En fechas más recientes, 1989-90, se ha vuelto a indagar científicamente en relación a la palta como anticolesterol, obteniéndose resultados comparativamente similares al determinarse que al consumir 15 grs. de palta al día al término de tres semanas se observaba una disminución de entre 7,2 y 8%.

Debe indicarse, además, el potencial vitamínico tipo A, C, B1 y B2, potasio, magnesio, fósforo, fierro, etc.

ESPECIES DIFERENTES

En relación con la cantidad de hectáreas actualmente plantadas en el país, cifras estimativas señalan que el 35% de las paltas corresponden al tipo Hass; no obstante, dadas las características que presenta, actualmente en las plantaciones nuevas se calcula en un 90% dicho

tipo, avaladas por las auspiciosas perspectivas internacionales. De este modo, es en el concierto internacional donde se observan las mayores ventajas comparativas del tipo Hass, donde es preferida.

En el último tiempo, la investigación ha desarrollado nuevas variedades en busca de un mayor incremento en la productividad y aceleración en la madurez. Lo anterior dio como resultado la variedad Gwenn, con características muy especiales en relación a la de tipo Hass, ya que produce 8 veces más que ésta; posterior a este lapso los ejemplares adultos duplican o triplican a la Hass. Entre otras particularidades, es de tipo semienano, empezando a producir al segundo período, a diferencia de la Hass que recién produce al cuarto o quinto año. Considérese, incluso, comparativamente con la Fuerte, que sólo da frutos a contar del décimo año.

Entre los inconvenientes está su

CHILE HORTOFRUTICOLA

color verde y menor duración después de la cosecha, además de no contarse en el país con la respectiva patente para su producción, aún.

Mencionemos también el desarrollo de las variedades Whitsel y Esther, ambas de color verde; no obstante, menos ventajosas que la Gwenn.

RESTRICCIONES AL CULTIVO

Una de las limitaciones observadas con el cultivo dice relación con la disponibilidad de agua, que atenta contra la expansión de éste; no obstante, aún teniendo el vital líquido, debería considerarse su calidad.

La conductividad eléctrica es la que determina la calidad del agua, observándose el rango de 0,5 mmhos/cm. como bueno y otorga garantías que no ocurrirán problemas. Sobre éste y hasta 0,75 mmhos/cm. aparecen las alteraciones por el grado de salinidad, quemándose las puntas de las hojas, al aparecer.

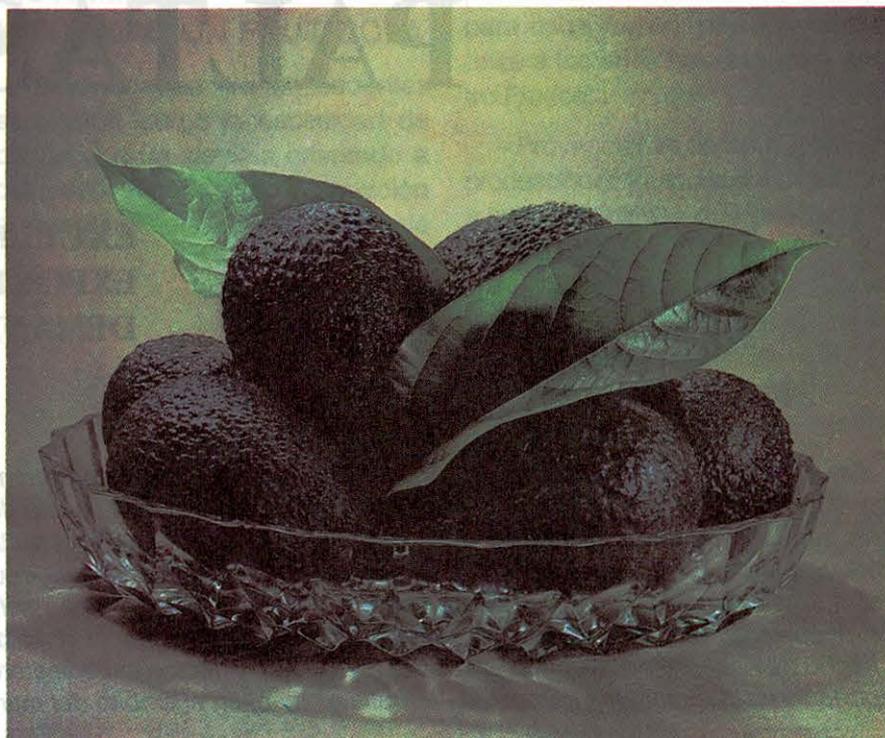
Elevándose sobre este rango, no sólo se observa lo anterior, sino que además se producen quemaduras en los bordes de las hojas. De este modo, la productividad cae entre el 10 y 30%, alterándose la cantidad y calibre.

La pudrición de raíces es otro problema a enfrentar, causada por *Phytophthora* y que provoca una amarillez general. No obstante, la aplicación de una inyección de ácido fosforoso revierte la situación, que se metaboliza como fosfonatos una vez aplicada, eliminando el hongo. El tratamiento indicado tiene una duración, para la recuperación total del frutal, de dos o tres años.

Cítricos y kiwi afectados han sido idénticamente tratados, satisfactoriamente.

POSIBILIDADES DE MERCADO INTERNACIONAL

Es sabido que desde hace cuatro



años hay exportaciones crecientes hacia Estados Unidos, abriéndose con esto, este importante mercado para nuestro país, registrándose en los dos últimos años una exportación de entre tres y cuatro millones de kilos, según estimaciones.

Lo anterior es un señero índice para los exportadores nacionales que ya no sólo intentan competir en el mercado estadounidense, sino que miran hacia Europa. Específicamente Francia, mercado con una demanda cercana a los 100 millones de kilos, pudiéndose aumentar entre un 20 y 30%, según cálculos estimativos.

Sin duda, lo más destacable radica en el hecho que nuestra producción no coincide con la de nuestros competidores. No obstante, el principal productor mundial, México, a pesar de estar en el hemisferio norte, tiene incidencia en época de cosecha con nuestras producciones; pero, para beneficio de los productores chilenos este país tiene restricciones cuarentenarias para

obtener cabida en el codiciado campo mercantil estadounidense. En este sentido, los productos nacionales pueden entrar a este mercado porque no tienen problemas de la índole del país azteca y nuestra fechas cúmines de cosecha no son coincidentes.

A lo anterior debe señalarse que Estados Unidos ha tenido inconvenientes en su producción por factores climáticos, generándose un déficit que finalmente se traduce en elevación de precios en las últimas temporadas y sobre todo en la actual.

Es así como el año pasado la palta se cotizó, por caja, entre 33 y 37 dólares, conteniendo cada una 11 kg, propiciando entradas para el productor nacional entre US\$ 1,5 y 2,0 por kg. En la temporada presente las expectativas indican precios superiores.

Agrélese como factor a considerar los problemas que ha debido enfrentar Israel, otro importante productor, por dos temporadas consecutivas de malas cosechas. ■