

OSORNO

Hortifrut licenciario exclusivo de la variedad "Osorno" para Sudamérica, Asia y África

DESCRIPCIÓN



University of Michigan State, Michigan, USA

Año de liberación:

Mejorador: James Hancock

Osorno es una nueva variedad de arándanos de la Michigan State University que ha sido liberada por su alta firmeza y calidad global de fruta, mayor vigor que Draper y muy larga vida post-cosecha. Es una excelente alternativa de media estación para mercados de larga distancia. Su cosecha es de media estación a tardía, partiendo en época similar a Draper, y un poco antes que Ozarkblue y Liberty en la zona de Osorno. Esta nueva variedad se caracteriza por la alta firmeza de sus frutos, su frescor, buen sabor y excelente vida poscosecha. Esta variedad fue evaluada en Chile en el jardín varietal de Hortifrut en Osorno por 3 temporadas, y debido a su excelente comportamiento en esa zona, la MSU decidió darle este nombre.

CARACTERÍSTICAS

Tipo: Alto del norte (*Vaccinium corymbosum*)

Época de cosecha: Media estación a Tardía

Vigor planta: Medio - Alto

Habito de crecimiento: Erecta, abierta

Productividad: Alta



ÉPOCA DE COSECHA

Tabla 1 Época de cosecha de la variedad 'Osorno', en Osorno, Chile

Semana	Dic.				Enero			Febrero				
	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8
Osorno												
2013-2014					Draper			Osorno		Liberty		
2012-2013					Draper			Osorno		Liberty		
2011-2012					Draper			Osorno		Liberty		

CARACTERÍSTICA DEL FRUTO

- Calibre: M y L (1,7 - 2,2 g)
- Bloom: Alto
- Firmeza: Muy alta
- Pulpa: Color verde claro
- Sabor: Suave y dulce
- Tamaño Corona: Pequeña
- Tamaño Cicatriz: Pequeña
- Vida postcosecha: Sobre 40 días de almacenaje
- Observaciones: Se recomienda el uso de esta variedad para mercados de largas distancias

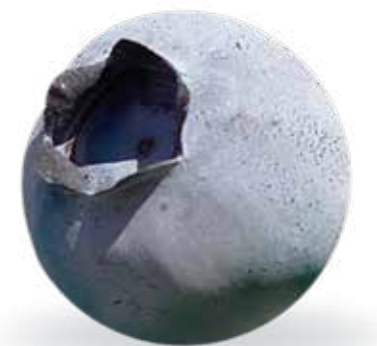


Tabla 2 Distribución de calibre "Osorno" en distintas temporadas.

Osorno	% S (10 - 13 mm)	% M (14 - 17 mm)	% L (18 - 21 mm)	% XL (22 - 25 mm)
2013 - 2014	27	72	1	0
2012 - 2013	25	73	2	0
2011 - 2012	1	85	14	0



Tabla 3.
Características de la fruta de 'Osorno' en relación a otras variedades.
Valores promedios al momento de la cosecha de 3 temporadas

Variedad	Peso (g)	Firmeza al tacto (%)			Dulzor (°Brix)	Acidez (%)	Relación °Brix/acidez
		Alta	Media	Baja			
Osorno	1,7 a 2,2	99	1	0	14,9	0,6	26
Draper	1,8 a 2,3	95	5	0	12,7	0,5	28
Liberty	1,9 a 2,4	89	2	9	14,5	0,8	17
Aurora	1,7 a 2,0	86	6	8	12,9	1,0	14

Los frutos de 'Osorno' son de calibre medio similares a Draper y Aurora. La firmeza de los frutos es muy alta, con casi 0% de fruta blanda al momento de la cosecha. Es muy dulce, con más de 14 °Brix, y acidez media. La relación grados brix/ acidez es cercana a 30, encontrándose dentro del valor ideal para arándanos.



CORONA Y CICATRIZ DE FRUTOS DE OSORNO 2014



Figura 1.
Apertura de clamshell luego
de 40 días se guarda en frío,
Osorno 2014.

EN POSTCOSECHA OSORNO PRESENTA FRUTOS MUY FIRMES

Con bajo porcentaje de pudrición y deshidratación. Luego de 40 días de guarda en frío, la fruta mantiene la firmeza alta, el bloom y la crocancia. Los frutos presentan deshidratación media, que se observa principalmente en el sector de la cicatriz pedicelar. Esta variedad ha mostrado muy buena condición a los 40 y más días en frío, por lo que, tiene alto potencial para almacenaje prolongado.

Tabla 4.
Calidad de fruta
en postcosecha después
de 20 o 40
días de almacenaje
refrigerado
a 0°C, 2014.

Variedad	Días desde cosecha	Firmeza al tacto (%)		Perdida de Peso (%)	Deshidratación (% de frutos)	Nivel de Deshidratación
		Firme	Blanda			
Osorno	20	90	10	1	24	Baja
	40	79	21	5	26	Media
Draper	20	83	17	1	18	Baja
	40	68	32	10	59	Media
Liberty	20	86	14	4	13	Media
	40	70	30	6	27	Alta

OSORNO

Si requiere más información sobre esta variedad contáctese a
berryline@hortifrut.com

www.hortifrut.com

