



“Tula”, nuevo cultivar cubano de papa (*Solanum tuberosum*, L.) para el procesamiento industrial

"Tula" a new Cuban potato cultivar (*Solanum tuberosum* L.) for French fries

 Jorge L. Salomón Díaz*,  Juan G. Castillo Hernández,  Yarisyen Márquez Vasallo

Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas (INCA), carretera San José-Tapaste, km 3½, Gaveta Postal 1, San José de las Lajas, Mayabeque, Cuba. CP 32 700.

RESUMEN: El cultivar de papa "Tula" proveniente del cruce "Atlantic" x "12-9-95", fue obtenido en la campaña 2004-2005 en el Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas, luego de 12 años de evaluación y caracterización, según el esquema de mejoramiento de papa cubano. El clon 23-4-05 de la población 19 fue seleccionado y nombrado como cultivar "Tula". Tiene excelentes características de calidad agronómica e industrial. Cierre rápido de follaje en campo, follaje verde claro, tallos vigorosos. Además, es semi-tardío y resistente a *Phytophthora infestans* en condiciones de campo y moderadamente resistente a la sarna por *Streptomyces*. Sus tubérculos son uniformes con piel amarilla, pulpa amarillo pálido, con ojos de profundidad media, alto contenido de materia seca y un rendimiento medio de 32,4 t ha⁻¹, con más del 90 % de tubérculos comerciales.

Palabras clave: mejoramiento, procesamiento, resistencia a enfermedades, contenido de materia seca.

ABSTRACT: The potato cultivar "Tula" from crossing "Atlantic" x "12-9-95" was obtained in the 2004-2005 season at the National Institute of Agricultural Sciences, after 12 years of evaluation and characterization according to the Cuban potato breeding scheme. Clone 23-4-05 from population 19 was selected and named as cultivar "Tula". This has excellent agronomic and industrial quality characteristics: quick closing of canopy in field, light green foliage and vigorous stems. Moreover, this is semi-late and resistant to *Phytophthora infestans* under field conditions and moderately resistant to *Streptomyces scabies*. Their tubers are uniform with yellow skin, pale yellow pulp, with eyes of medium depth, high content of dry matter and a medium yield of 32.4 t ha⁻¹, with more than 90 % of commercial tubers.

Key words: breeding, processing, disease resistance, dry matter content.

INTRODUCCIÓN

La papa (*Solanum tuberosum* L.) es el cuarto cultivo más importante en el mundo, tiene gran utilidad como alimento por sus diferentes usos, tanto para consumo fresco como para el procesamiento industrial. El procesamiento de papa está creciendo rápidamente, tanto en países desarrollados como subdesarrollados y las patatas fritas están ganando popularidad.

Cuba está bastante limitada en la industria de procesamiento, ya que la papa frita (chips y bastón) en los mercados cubanos se abastece, mayormente, de productos importados y solo muy pocos de las industrias nacionales. La cantidad de importación podría deberse a la falta de disponibilidad de genotipos adecuados y chips de baja calidad, producidos por las industrias nacionales.

Uno de los objetivos del Programa de mejoramiento cubano es seleccionar cultivares para la industria de la papa frita.

ORIGEN Y DESCRIPCIÓN

"Tula" es producto del Programa de Mejoramiento de Variedades de Papa del Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas. Es el resultado del cruce entre los progenitores Atlantic x 12-5-95, realizado en la campaña 2004-2005 (Figura 1).

Datos característicos del cultivar fueron recolectados durante 2014-2016. Hábito de crecimiento: erecto; tallos: verdes; altura media: 0,50-0,60 m; hojas: verde medio; color de la flor: violeta; período vegetativo: medio-temprano (90 días); resistente a la infección foliar por *Phytophthora infestans* (grado 3); *Streptomyces scabies*: resistencia

*Autor para correspondencia: salomon@inca.edu.cu

Recibido: 29/09/2021

Aceptado: 09/10/2021



media (grado 2); forma de tubérculo (Figura 2): redonda; color de piel: amarillo; color de carne: amarillo pálido; ojos: profundidad intermedia; materia seca: alta (19-20 %) y rendimiento potencial: 35 t ha⁻¹.

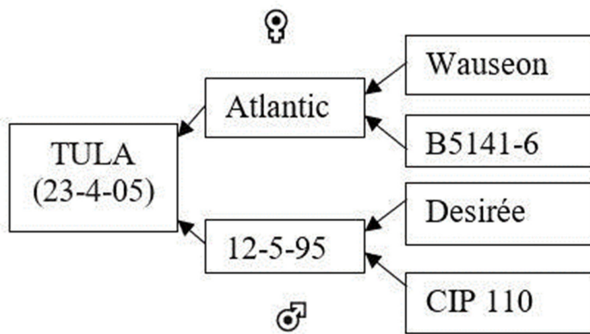


Figura 1. Pedigrí de Tula.



Figura 2. Nuevo cv. "Tula": forma y colores del tubérculo.