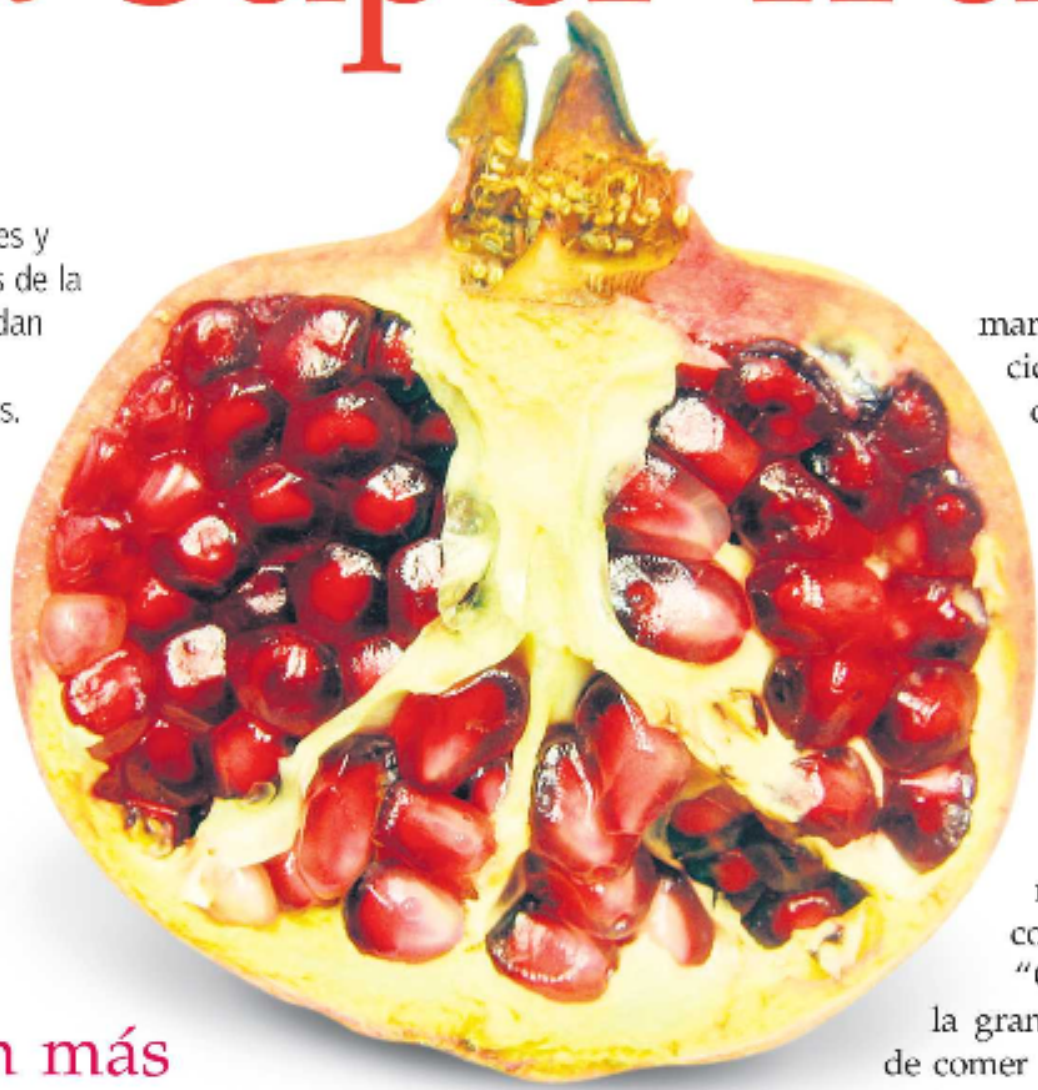


Granada, la súper fruta

Los polifenoles y antioxidantes de la granada ayudan a prevenir enfermedades.



marcas más conocidas de bebidas colas ya lo sumaron como ingrediente.

También son razones suficientes como para que la producción chilena, todavía incipiente, aumente en forma considerable.

“Como fruta, la granada es difícil de comer si no se tiene

costumbre; mancha, a pesar

de sus cualidades nutraceuticas, y se estima que el mercado de la fruta fresca se saturará a mediano plazo. La apuesta chilena debe apuntar a la agroindustria. Así como Chile posicionó vinos con mayor cantidad de antioxidantes, puede posicionar un jugo de granadas con esas mismas cualidades”, explica Nicolás Frank, profesor de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad de Chile.

Además, requiere relativamente de poca agua, alrededor del 80% de lo que utiliza la uva de mesa y es resistente a la sequía. A diferencia de los paltos, que si no se riegan mueren, enterrando la inversión de los agricultores, cuando los granados no reciben agua no dan fruta, pero la planta sobrevive.

“Eso permite optar por priorizar el riego sin perder la inversión”, señala Nicolás Frank

Tienen más antioxidantes que el vino tinto o arándanos, pero pierden atractivo al ser difíciles de comer. La granada es el fruto que lidera la tendencia de alimentos funcionales en el mundo.

LORETO GATICA

Su jugo tiene más antioxidantes que el vino tinto, el de arándanos y el té verde, pero como fruta está lejos del protagonismo de la uva de mesa o la manzana. Todo porque a sus arilos, la parte carnosa y roja que rodea la semilla, lo comestible, es difícil llegar. Hasta ahora. Se ha descubierto que los altos niveles de polifenoles y antioxidantes del jugo de la granada ayudan a prevenir enfermedades neurodegenerativas, como alzheimer o parkinson y sirven en el tratamiento de dolencias cardíacas, incluso para combatir el cáncer. Razones suficientes para disparar su consumo como alimento funcional y productos semielaborados —al estilo de snacks— en Estados Unidos, Europa y Japón, incluso vino como se hace en Israel. Las dos

OPORTUNIDAD DE NEGOCIO

En Chile los lugares óptimos para su cultivo son desde la Región Metropolitana hacia el norte; zonas de veranos largos, calurosos, no demasiado húmedos para evitar hongos —especialmente en primavera cuando entran en flor— y de preferencia sin lluvia en otoño, cuando se cosecha, para evitar la partidura de la fruta uno de los motivos por el cual se descarta entre el 40 y 50% de la fruta.

“Se ha observado que se da en mejores condiciones en las zonas precordilleranas que en la parte baja de los valles, las zonas costeras, pero son solamente observaciones basadas en antecedentes del exterior, en Chile todavía no

Menos agua, más antioxidantes

A través de un proyecto Innova Corfo, la Universidad de Chile está trabajando en delimitar el déficit hídrico moderado; los períodos en que, eventualmente se le podría aplicar menos agua a la planta, sin afectar su producción. Con eso, por un lado se ahorra agua, pero además se investiga si la falta de ésta influye en una mayor cantidad de antioxidantes en el fruto.

“Con el déficit hídrico controlado, lo que se hace es aplicar un moderado estrés para que, eventualmente, se pueda gatillar una mayor síntesis de antioxidantes y aumentar la cantidad de éstos en la fruta. El resultado podría ser jugo, arilos de mínimo procesamiento o bien grageas”, explica Nicolás Frank. Si el resultado son las grageas, suplementos adicionales, ya se está en negociaciones con una empresa que podría llevarlos a cabo.

ductores chilenos, porque es una fruta más lenta de incluir en la dieta, no así sus alternativas industriales, como jugos y concentrados. Hay que tener mucha precaución con la fruta fresca y monitorear muy bien el mercado para no saturarlo. Es muy importante desarrollar la agroindustria, cosa que en Chile aún no se hace”, señala Isabel Quiroz, Directora ejecutivo de IQconsulting.

La variedad que se está usando es la wonderful, de buena producción y cosecha tardía, punto importante si se toma en cuenta que el 98% de la producción mundial está en el Hemisferio Norte, lo que permitiría aprovechar la oferta de contraestación.

De hecho, según expuso Dan Rymon, CEO de la empresa Pomeg-Tech, en el último Fruittrade, cuando Irán, uno de los principales exportadores del fruto, deja de abastecer con fruta fresca a Europa, cosa que ocurre entre marzo y julio, Chile logra el mejor precio de mercado, entre 3 y 4,5 euros el kilo, superando incluso el que logra Perú o Sudáfrica, lo que hace suponer que al menos por el momento se trata de un buen negocio. El problema es que no está produciendo con una variedad certificada.

“La wonderful que estamos utilizando es de epidermis y arilos rojos —tal como los prefiere el mercado— rico en polifenoles y bastante ácido. Se clasifica como una variedad agraria óptima para la agroindustria, pero la variedad que hay en Chile no es certificada, wonderful una familia de clones que se ha desarrollado en Estados Unidos e Israel y en Chile no hay ninguna certeza de cuál wonderful es la que anda dando vueltas. Hay un trabajo pendiente en torno al desarrollo varietal”, explica Frank

El otro punto es que, al parecer un arbusto rústico, se tiende a pensar que no necesita mayores cuidados, cosa que no es cierta si se quiere lograr un buen rendimiento. No se trata de reemplazar un cultivo por otro.

“Permite recuperar la inversión después de la primera cosecha pero para eso, se requiere de un trabajo prolijo, sin improvisaciones. En Argentina se están plantando de manera distinta a nuestro país; su primera preocupación es realizar un estudio de calidad de suelo, drenaje, riego, para establecer un buen huerto. Como no tienen la plataforma exportadora que tiene Chile, se enfocan en implementar el cultivo en un tamaño grande, de 100 a 500 ha para generar un volumen de exportación”, señala Sylvie Altman.

Ya hay dos viveros que han traído variedades desde Israel y que están actualmente en cuarentena, pero están pensadas en el mercado de la fruta fresca. Las variedades propias van por trabajo de la Universidad de Chile, que ya está trabajando junto con FIA en generarlas, pero eso requiere tiempo; se tiene un análisis preliminar de la calidad de la fruta, pero falta el de rendimiento, y eso puede tomar entre 4 y 5 años. ■

hay gran experiencia”, explica Nicolás Frank.

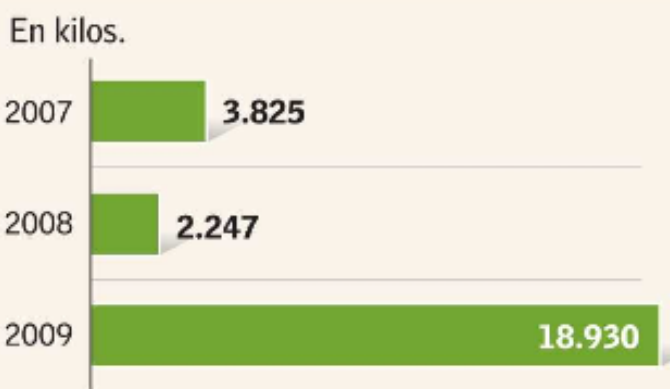
Aquí el cultivo es incipiente. Según el censo agrícola 2007, en el país existían 250 ha plantadas, de las cuales menos de la mitad producía, el resto estaba en formación.

“Aunque todavía no existen registros, esas cifras no muestran la realidad actual, que debe ser mayor”, explica Sylvie Altman, gerente de Agroindustrias de Fundación Chile.

Las exportaciones van en aumento. Según datos de IQconsulting, en 2007 se enviaron a Europa menos de 50 mil kilos, mientras que en 2009 fueron alrededor de 130 mil los kilos exportados. Y a Rusia, a la que prácticamente no se exportó en 2007, los envíos en 2008 superaron los 200 mil kilos.

“Los envíos a Rusia superan en volumen a toda Europa. Tiene gran oportunidad, pero incrementos violentos en la oferta podrían hacer caer el precio a niveles no rentables para los pro-

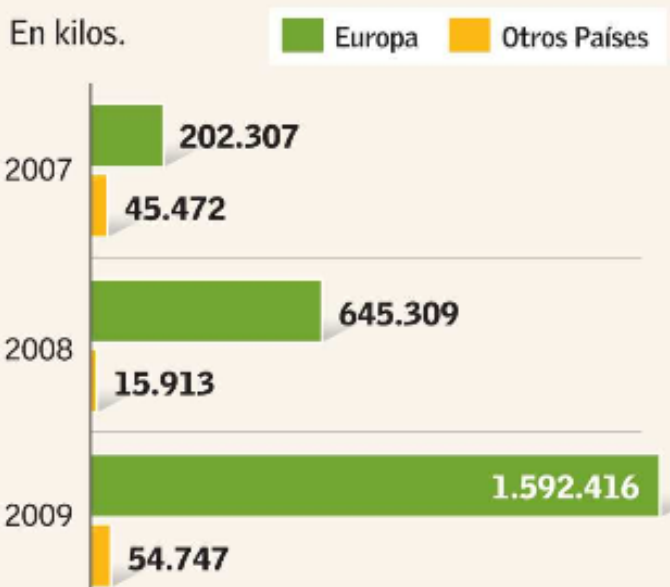
Exportación de arilos de granada a EE.UU.



Fuente: Aduanas, gentileza IQconsulting

EL MERCURIO

Exportación chilena de granadas



Fuente: Aduanas, gentileza IQconsulting

EL MERCURIO