



García, L¹; Perdomo, R¹; Jayaro, Y¹; Alezones, J¹; Avila, M¹; Hernandez, F¹; Lozada, C¹; Vega, C²; ¹Fundación para la Investigación Agrícola DANAC. Carretera Panamericana, encrucijada de Marín, San Javier, Estado Yaracuy, Venezuela. Apartado Postal 182, San Felipe. ²Alimentos Polar. E-mail: leonexy.garcia@danac.org.ve

INTRODUCCIÓN

Los arroces especiales poseen atributos muy apreciados en diversas regiones del mundo, entre los arroces especiales se encuentran los aromáticos que poseen aroma, sabor único y representan aproximadamente el 1% de la producción mundial.; en Venezuela no se producen arroces especiales a escala comercial aunque se evidencia la presencia de arroces tipo Basmati que gozan de un mayor precio en el mercado frente a los arroces no aromáticos, por ello los programas de mejoramiento locales muestran creciente interés en conocer y desarrollar arroces con sus características de calidad.

METODOLOGIA

La variedad “Dasmati” (Figura 1) fue seleccionada a partir de evaluación de materiales con características especiales para un arroz aromático del Banco de Germoplasma de Arroz de Fundación Danac durante el norte-verano 2014, estuvo conformada por 12 líneas, un testigo variedad Basmati y una variedad comercial SD20A, se evaluaron características agronómicas, calidad agroindustrial, culinaria y aroma (Tabla 1), luego entro en ensayo Elite en el invierno 2015 y fue evaluada en prueba de mercadeo con panel de evaluación de 46 amas de casa (Gráfico 1, 2, 3 y 4).

RESULTADOS

Tabla 1. Características morfológicas y de calidad del grano de la variedad Dasmati

Características	Dasmati
Ciclo	95-105 días
Morfológicas	Macollamiento: 5 a 7 macollos/planta (siembra directa), 17 macollos/planta (trasplante)
	Altura: 90 -100 cm
	Acame: resistente al acame
Rendimiento	Fertilidad de las espiguillas: de 85-95%
	3.793 a 4.519 kg/ha experimental
Calidad Agroindustrial	Rendimiento grano entero: 60 a 65,8%
	Granos yesosos más panza blanca: 36,12%
Calidad culinaria	Amilosa :16-17%
	Perfil sensorial: arroz suelto luego de la cocción de buen sabor, apariencia y aroma
	Aroma menor al referencial, se percibe sabor agradable a Cotufa y maíz.



Figura 1. Variedad Dasmati Calabozo, Guárico, Invierno 2015



Gráfico 1. Facilidad de cocción del Dasmati



Gráfico 2. Consistencia luego de cocción Dasmati

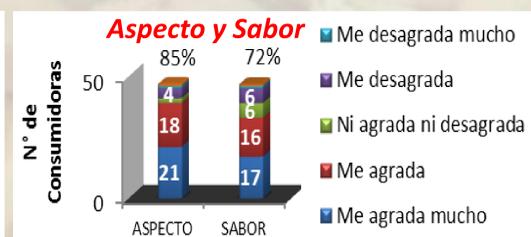


Gráfico 3. Aspecto y sabor luego de cocción Dasmati

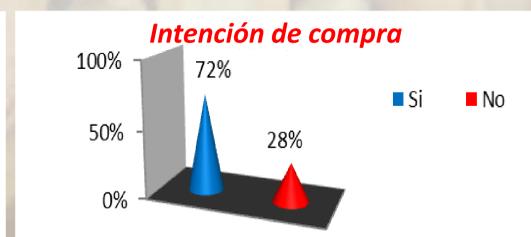


Gráfico 4. Intención de compra para el Dasmati

CONCLUSIONES

Estos resultados apoyan el desarrollo de estrategias de mejoramiento que permitan obtener variedades aromáticas adaptadas a las condiciones agroclimáticas de Venezuela y a las exigencias de nichos de consumo, que además contribuya a mejorar la rentabilidad de la industria arrocera venezolana.

Bibliografía

FAO (Food and Agriculture Organization). 2001. Speciality rices of the world. Breeding, production and marketing. 357p
IRRI. (International Rice Research Institute). 1988. Standard evaluation system for rice. International Rice testing Program. 3rd edition. 54 p. Los Baños Philippines.