

FUNDACIÓN DANAC INCURSIONA EN EL DESARROLLO DE ARROZ
AROMATICO EN VENEZUELA
(Danac Foundation breaks in the development of aromatic rice in Venezuela)

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

Entre los arroces especiales se encuentran los aromáticos que poseen aroma y sabor único. Estos 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 importado a costos elevados en anaquel. El programa de mejoramiento genético de Arroz de Fundación Danac durante el norte-verano 2014 y el invierno 2015 realizó evaluaciones de cultivares especiales donde fue evaluada y seleccionada la variedad "Dasmati" por sus características agronómicas, calidad agroindustrial y culinaria, con rendimientos de 4.519 kg/ha en 2014, y de 4.046 kg/ha en 2015, rendimiento de grano entero considerado alto con 63 y 65%, respectivamente e intensidad de aroma alto determinado con la prueba de KOH. Adicionalmente, se realizó prueba de mercadeo con panel de evaluación de amas de casa, obteniendo apreciaciones positivas en 80% de los consumidores para cocción fácil y rápida, suelto, de olor fuerte y agradable y con alta intención de compra. 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.

Palabras clave: *Oryza sativa*, arroces especiales, arroces aromáticos.