

# 50 Seminario de Técnicos y Especialistas en Horticultura



## LIBRO DE RESÚMENES

Canarias, 15 al 19 de noviembre de 2021

	Título comunicación	Nombre	Apellidos	Institución / Empresa
13	Estudio agronómico y de calidad de fruto de 33 cultivares de judías	Montserrat	Cano Banderas	IFAPA
14	Influencia de la profundidad de plantación en la agronomía del cultivo de espárrago en el valle del Guadalquivir	María José	Romero Solís	IFAPA

### RIEGO Y FERTILIZACIÓN (I)

	Título comunicación	Nombre	Apellidos	Institución / Empresa
1	Gestión del fertirriego en cultivo de pimiento en invernadero mediante la automatización con electrotensiómetros: efecto de las características del invernadero y la tensión matricial del suelo	Juana Isabel	Contreras París	IFAPA
2	Respuesta varietal de un cultivo de pimiento bajo malla ante la adición de un abono de fondo a base de tectosilicatos naturales	Pedro	Minguez Alcaraz	C.D.T.A. El Mirador S.C.L.
3	Aplicación de un polímero en un cultivo de pimiento al aire libre	Antonio	Pato Folgoso	Oficina Comarcal Agraria Torre Pacheco, Murcia

Cuarta Sesión: Viernes, 19 noviembre (mañana): TEA

### RIEGO Y FERTILIZACIÓN (II)

	Título comunicación	Nombre	Apellidos	Institución / Empresa
4	Estudio del manejo del riego en el cultivo del boniato	Manuel	López Rodríguez	IFAPA
5	La reducción del abonado aportado mediante fertirrigación no compromete la fertilidad del suelo ni la producción y la calidad del fruto de tomate en un invernadero ecológico	Emilio	Martín Expósito	IFAPA



## ESTUDIO AGRONÓMICO Y DE CALIDAD DE FRUTO DE 33 CULTIVARES DE JUDÍAS

Gómez-Jiménez de Cisneros, P.; Martín-Expósito E.; Cano-Banderas, M.; Pascual-Asso, F.; Felipe-Hermoso, A. y García-García M.C.

IFAPA Centro La Mojonera (Almería). Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía

Las judías de colores, además de ser una alternativa para la diversificación de los cultivos hortícolas protegidos, pueden promover el desarrollo de nuevos formatos de consumo que reactiven la comercialización de los cultivos ecológicos. Como principal objetivo de innovación se buscó detectar variedades de judía de diferentes colores entre materiales tradicionales del Banco de Germoplasma de la Misión Biológica de Galicia, del Centro Nacional de Recursos Fitogenéticos, y de los materiales comerciales disponibles.

Se realizó un ensayo en invernadero de 1000 m<sup>2</sup>, certificado en producción ecológica, en el que se evaluó el rendimiento de los 33 cultivares de judía de diferentes colores: 10 presentaban vaina de color amarillo, 3 de color púrpura, y 20 de color verde o leve jaspeado. Los 5 más productivos durante las 7 recolecciones comprendidas entre el 14/05/2019 y el 24/06/2019, y que mejor se adaptaron a las condiciones invernadas, ordenados de mayor a menor productividad, fueron: Vitalis (verde; 0,88 kg m<sup>-2</sup>), BGE025142 (verde jaspeado; 0,86 kg m<sup>-2</sup>), BGE003997 (amarillo; 0,78 kg m<sup>-2</sup>), BGE002204 (amarillo; 0,75 kg m<sup>-2</sup>) y Buenos Aires (verde jaspeado; 0,69 kg m<sup>-2</sup>).

En cuanto al análisis sensorial, se evaluaron parámetros descriptivos como sabor, textura, presencia de hebra en la vaina y color de la vaina. El correspondiente estudio hedónico de aceptabilidad o rechazo, relaciona directamente la aceptabilidad con el sabor y textura de la variedad, y de forma inversa el contenido de hebra. A partir de este análisis se seleccionaron por su aceptabilidad 5 accesiones con vaina de color verde, otras 5 con vaina de color amarillo, y 1 con vaina jaspeada. A todas ellas se les hizo un primer análisis de caracteres que definieron la calidad de la vaina, tales como peso, longitud, anchura, color, acidez, textura, pH, contenido en sólidos solubles y en ácido ascórbico.

Los análisis mostraron valores muy homogéneos entre todas las variedades para acidez (en torno a 0,1%) o contenido en sólidos solubles (en torno a 4,59 °Brix). Sin embargo, la mayor parte de los caracteres medidos presentaron una gran variabilidad, como es el caso del contenido en ácido ascórbico (desde 7,73 mg AA/100 ml a 22,86 mg AA/100 ml) o la firmeza (desde 49,51 N a 88,48 N), lo que

define una amplia gama de valores que permitirán adaptar estas variedades a nuevas exigencias de los consumidores, principalmente de consumidores de hortalizas ecológicas