



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

UCR pone a disposición del país nueva variedad de papa

ELBE permitirá al agricultor utilizar menos fungicidas y plaguicidas

30 JUL 2015 Ciencia y Tecnología



La piel de la nueva variedad de papa es lisa y de color amarillo claro y su carne de color crema (foto Dr. Arturo Brenes).

Después de 10 años de investigación, a partir de este mes de agosto la Universidad de Costa Rica (UCR) pondrá a disposición del agricultor nacional una nueva variedad de papa denominada ELBE, desarrollada en el Laboratorio de Biotecnología de Plantas ([LBP](#)) del Centro de Investigaciones Agronómicas ([CIA](#)).

El nuevo material ofrece una alta resistencia al tizón tardío, que es el mayor problema del cultivo en el ámbito mundial y al minador de la hoja, una importante plaga de la papa en el país, lo que permitirá al agricultor una reducción de costos, al tener que aplicar menor

cantidad de fungicidas y plaguicidas, lo cual redundará en un beneficio para el medio ambiente.

ELBE cuenta con características que favorecen su industrialización ya sea como hojuelas tostadas o bastones para papas a la francesa, debido a su alto contenido de materia seca y bajos niveles de azúcares reductores, lo que será de gran beneficio para la creciente industria de las papas fritas.



Así son las hojas, tubérculos, brotes y flores de la variedad ELBE (fotos Dr. Arturo Brenes).

Además, presenta una adecuada consistencia en la cocción, favorable a la hora de ser utilizada como producto fresco para picadillos, sopas y otros platillos tradicionales costarricenses.

Según lo explicó el Dr. Arturo Brenes Angulo, fitomejorador del LBP, este material es posible gracias al programa de mejoramiento, que inició en el 2005, cuando se hicieron los primeros cruces y se obtuvieron los primeros híbridos. En posteriores evaluaciones tanto en el laboratorio, el invernadero y en el campo, por selección se determinó cuáles eran los mejores materiales, hasta que en el 2014 -dado su potencial- se escogió ELBE para ser desarrollado como variedad.

“Con este material estamos ganando por todo lado, porque no solo se le garantiza al agricultor una reducción de costos, sino que van a mejorar sus ingresos y tendrán capacidad, por ejemplo, para competir en el mercado de la papa prefrita de las cuales se importan 18 mil toneladas al año”-comentó el Dr. Brenes.

Por el momento, gracias a la mediación de la Oficina de Transferencia de Tecnología ([PROINNOVA](#)), se logró la protección de esta nueva variedad y la vinculación con la empresa cartaginesa Del Surco Semillas, que contará con una licencia no exclusiva para colocar esta semilla a disposición del sector agrícola nacional de una forma ágil y accesible, siempre de manera articulada con la UCR. Esta licencia permitirá que el LBP se

enfoque en continuar avanzando en la investigación con miras al desarrollo de nuevas variedades y en la producción de semilla sana de raíces y tubérculos.



En coordinación con la UCR, Del Surco Semillas pondrá este nuevo tipo de papa a disposición del sector agrícola nacional. En la gráfica Asdrúbal Rivera, gerente general de Agroservicios Del Surco, junto a plantas de papa de la variedad Elbe (foto Dr. Arturo Brenes)

[Rocío Marín González](#)
Periodista Oficina de Divulgación e Información
rocio.marin@ucr.ac.cr

Etiquetas: [variedad de papa elbe](#), [laboratorio de biotecnología de plantas](#), [centro de investigaciones agronomicas](#), [proinnova](#), [arturo brenes angulo](#).