

PROYECTO:

Mejora de la producción y calidad de variedades de tomate tradicionales mediante la aplicación de hongos micorrícicos, bajo diferentes sistemas de cultivo

EQUIPO INVESTIGADOR:

Maria C. Jaizme-Vega
Gloria Lobo Rodrigo
M^a Carmen Cid Ballarín
Vanesa Raya Ramallo
Tomás Alcoverro Pedrola
José A. Haroun Tabraue
Leonardo J. Amador Díaz
Belarmino Santos Coello

ENTIDAD: : **Instituto Canario de Investigación Agraria (ICIA)**

Resultados del proyecto:

- A partir de los resultados del proyecto, podemos concluir que la aplicación de hongos micorrícicos a variedades tradicionales de tomate beneficia el desarrollo del cultivo desde las primeras fases de desarrollo del mismo, cuantificado esta mejora en términos de Dependencia Micorrícica. Los niveles de P utilizados en nuestro trabajo, cuyo nivel superior corresponde a las dosis habituales en este tipo de cultivos, no alteraron el efecto de los hongos micorrícicos. De esta información se deduce que esta biotecnología se puede aplicar en sistemas habituales de producción sin necesidad de alterar los programas de fertilización rutinarios.
- La aplicación de hongos micorrícicos en condiciones de campo y con manejo ecológico beneficia la producción de las variedades tradicionales, si bien no en la misma medida en las variedades estudiadas. Este resultado avala la idea de mantener los suelos de cultivo ecológico con niveles adecuados de actividad biológica, que garanticen un rendimiento sostenido.
- La inoculación de micorrizas en la fase de semillero, que es una práctica muy sencilla y asequible para el agricultor, mejora la producción de flores que llegan a desarrollar frutos y, por tanto, aumenta la producción, tanto en suelo como en hidroponía. En consecuencia, la micorrización temprana también aumenta la eficiencia en el uso de agua y de los nutrientes, mejorando la rentabilidad del cultivo.
- En nuestras condiciones, la presencia de los hongos micorrícicos en las variedades tradicionales estudiadas no supone beneficios en el comportamiento postcosecha de los frutos. Su almacenamiento en ambiente controlado permite alargar la vida postcosecha hasta siete días, sin modificarse los principales parámetros, a excepción de la respiración y de la acidez titulable.