



INIA: buscan obtener Sello de Origen para la Papaya “patrimonio cultural y productivo”

Posted on Enero 26, 2025

Un importante estudio se encuentra desarrollando el Instituto de Investigaciones Agrarias, INIA Intihuasi, con el objeto de conocer más de los orígenes del cultivo de la Papaya en la Región de Coquimbo y obtener un Sello de Origen, iniciativa que, además, espera “valorización del papayo, un cultivo con identidad” y que es financiado por el Gobierno Regional de Coquimbo, señaló Verónica Arancibia ingeniera de alimentos del INIA Intihuasi, quien lidera esta iniciativa.

Los múltiples beneficios a la salud que otorga la Papaya son múltiples “la papaya de la Región de Coquimbo arroja una cantidad de antioxidantes totales importantes, resaltando un antioxidante por sobre el resto de las zonas productivas, sin embargo, los resultados a la fecha no son concluyentes por lo que se está esperando la siguiente temporada de evaluación. Es decir, los antioxidantes permiten retrasar o evitar la oxidación de tejidos y daño celular que provocan enfermedades” señala la experta del INIA.

El proyecto, que cuenta con la participación activa de los productores de papaya de la Región, se han enfocado a encontrar un elemento diferenciador del fruto a través de analítica realizada por el Instituto de Investigaciones, ejecutándose caracterizaciones físico- química, sensorial de la fruta, evaluando las condiciones de clima y suelo, como también el sistema productivo con respecto a otras zonas de

producción de Chile.

Junto a lo anterior, el INIA informa que, se han realizado distintas actividades con público externo para posicionar y dar a conocer los atributos y diferentes preparaciones culinarias que se pueden realizar a base de la papaya.

Es así como se destacó el trabajo de Miguel Ángel Provoste director de “veo que la Región tiene un producto que no ha podido sacar todo el provecho que tiene la papaya, hoy día nuestros alumnos de La Serena han transformado de una forma maravillosa los productos, consumiéndolos de manera dulce, en una hamburguesa de papaya, espumante de papaya. Y dándole un valor agregado. Creo que el trabajo que hace el INIA de poder juntar a los empresarios y dar a conocer el Sello de Origen, va a ser un salto monumental en este trabajo que hacemos los cocineros del país de transformar nuestro alimento en experiencia gastronómica. La papaya no tiene límites puedo hacer platos dulces, salados, jugo, almíbar, coctelería, cocina con carne, vegana, concina sana, tiene una cantidad de facilidades de producción y de trabajo siempre y cuando podamos tener un producto unificado, que es sumamente importante para la industria gastronómica, para nosotros los cocineros, pasteleros no podemos trabajar con papayas que tengan sabores diferentes”.

Un fruto que en época estival se posiciona en el mercado, y busca ser degustado por los turistas que llegan a La Serena, a través de sus diversas preparaciones desde el tradicional postre de papayas con crema hasta el conocido papaya sour, cerró el Instituto de Investigaciones Agrarias, INIA.

El Maipo/Foto INIA