

El tomate se adapta: La biotecnología asegura al rey del pebre y la ensalada a la chilena

El tomate, parte esencial de la cultura gastronómica chilena y protagonista indiscutido de las Fiestas Patrias, enfrenta hoy desafíos cada vez más complejos. La sequía prolongada, las malezas parásitas, el aumento de la salinidad en los suelos y la creciente demanda de consumidores que buscan alimentos más saludables y sostenibles ponen en riesgo la continuidad de este cultivo clave. En este escenario, la biotecnología agrícola se posiciona como una respuesta concreta, capaz de desarrollar variedades de tomates adaptadas a las exigencias ambientales y nutricionales del siglo XXI.

A nivel global, la investigación en biotecnología ha permitido avanzar hacia tomates que no solo resisten condiciones adversas como la falta de agua, sino que también ofrecen beneficios adicionales para la salud y nuevas oportunidades productivas. Desde cultivos más nutritivos hasta innovaciones que facilitan la agricultura urbana, la ciencia está transformando la forma en que producimos y consumimos este alimento fundamental.

Anuncio Patrocinado

PERMISO CIRCULACIÓN

Segunda cuota

Paga en línea:

www.muninogales.cl



 Recuerda que hasta el 30 de agosto tienes plazo para pagar la segunda cuota de tu permiso de circulación 2025.

Te informamos de los horarios de atención en la Unidad de Tránsito. (Interior Edificio Municipal)

 **Martes 26 al viernes 29 de Agosto:**

 09:00 - 13:30 horas.

 **Sábado 30 de Agosto:**  09:00 - 13:30 horas.

También puedes realizar el trámite en www.muninogales.cl



Nogales
MUNICIPALIDAD

El tomate se adapta: La biotecnología asegura al rey del pebre y la ensalada a la chilena

Gracias a la innovación científica, ya existen tomates más resistentes, nutritivos y adaptados a las nuevas necesidades de los consumidores. Desde variedades moradas con un alto contenido de antioxidantes que ya se comercializan en Estados Unidos, siendo un éxito de ventas; tomates que previenen enfermedades relacionadas a la hipertensión arterial disponibles en Japón; hasta plantas más compactas de tomates que permitirán aumentar significativamente la producción en espacios reducidos para la agricultura vertical y urbana.

A nivel de investigación global, se ha avanzado en el desarrollo de variedades de tomates tolerantes a la sequía que mantienen su sabor y rendimiento regulando mejor la pérdida de agua, y tomates que no muestran signos de pudrición manteniendo intacto su sabor después de un mes de haber sido cosechados. Incluso se han diseñado tomates enriquecidos con vitamina D, capaces de aportar el mismo nivel que varios filetes de salmón y con ello contribuir a combatir la deficiencia nutricional global. En Chile, investigadores locales han desarrollado tomates burdeos con un pigmento antioxidante único, capaces de resistir condiciones adversas de disponibilidad de agua.



WAM | PUBLICIDAD

AGENCIA DE PUBLICIDAD

-  Impresiones
-  Manejo de redes sociales
-  Videos y fotografías profesionales

 **Conversemos por WhatsApp**

El doctor Miguel Ángel Sánchez, doctor en Ciencias Biológicas y director ejecutivo de ChileBio, destacó “estamos viendo cómo la ciencia y la biotecnología aportan soluciones concretas a los desafíos agrícolas, nutricionales y de salud. Un tomate que resiste sequía,

El tomate se adapta: La biotecnología asegura al rey del pebre y la ensalada a la chilena

que aporta más antioxidantes o incluso vitamina D no es solo innovación: es seguridad alimentaria y más opciones saludables para los consumidores”.

y tú, ¿qué opinas?