

ATRIBUTOS PRODUCTIVOS Y DE CALIDAD ORGANOLÉPTICA DEL CLON DE CACAO INIAP-EETP-803 "FLORAL PICHILINGUE"

ANTECEDENTES

El INIAP a través de su programa de mejoramiento genético en cacao, en los últimos 20 años ha centrado su actividad en la obtención de variedades de alto rendimiento y tolerantes a enfermedades, para el desarrollo de nichos de producción en las diferentes zonas con potencial cacaotero. El clon INIAP-EETP-803 es producto del mencionado programa, cuyo desempeño productivo ha sido evaluado en pruebas experimentales de campo conducidas en varias zonas agroclimáticas del país, como planta híbrida desde el año 2000 y posteriormente una segunda fase en ensayos clonales desde el año 2008, destacándose en varias zonas, entre ellas la provincia de Esmeraldas.

La entrega del clon INIAP-EETP-803 incrementará el portafolio de variedades comerciales de cacao finos y de aroma con alta productividad, en beneficio de los agricultores cacaoteros de las provincias de Esmeraldas, Los Ríos y Santo Domingo de los Tsáchilas, incluyendo también en esta recomendación, las zonas de pie de monte o estribaciones de cordillera, como las Naves y San Miguel de Los Bancos, en las provincias de Bolívar y Pichincha, respectivamente.

ATRIBUTOS PRODUCTIVOS Y DE CALIDAD ORGANOLÉPTICA

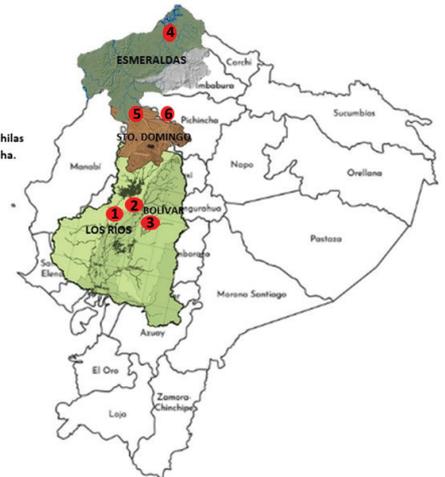
Inicia su producción entre los 20 y 22 meses después de la siembra y su desempeño productivo en las condiciones de Esmeraldas es similar o incluso superior a la del CCN 51, reportando un rendimiento promedio de 1 tonelada de cacao seco ha⁻¹ año, en condiciones de secano. Dependiendo del nivel de intensidad tecnológica que se aplique (densidad, nutrición, podas, riego y control sanitario), puede alcanzar 1.5 toneladas de cacao seco ha⁻¹ año, lo que lo convierte en alternativa económica y oportuna para esta provincia.

En las otras zonas de recomendación, el clon INIAP-EETP-803 alcanza niveles de producción superiores a las 2 toneladas de cacao seco ha⁻¹ año.

El clon INIAP-EETP-803 dispone de un perfil sensorial potencial, que lo ubica dentro de los llamados cacaos finos y de aroma, conformado por un acentuado sabor a cacao y frutal, sensación a frutos secos, acompañado de notas florales y un suave dulzor.

Ensayos de evaluación:

- 1 Mocache, Los Ríos.
- 2 El Chollo, Los Ríos.
- 3 Las Naves, Bolívar.
- 4 Eloy Alfaro, Esmeraldas.
- 5 Garyth, Santo Domingo de los Tsáchilas.
- 6 San Miguel de Los Bancos, Pichincha.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Días de fermentación	4.00
Brix (%)	22.70
Índice de almendra	1.56
Testa (%)	12.14
Fermentación (%)	83
Atributos básicos (amargor)	5.50
Atributos específicos (floral)	2.80
Calidad Global (10 puntos)	6.00

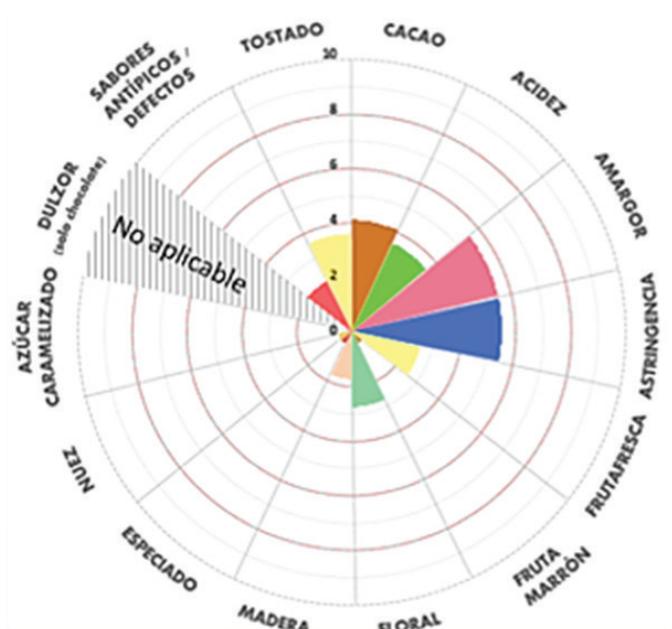


GRÁFICO DE SABOR

CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO

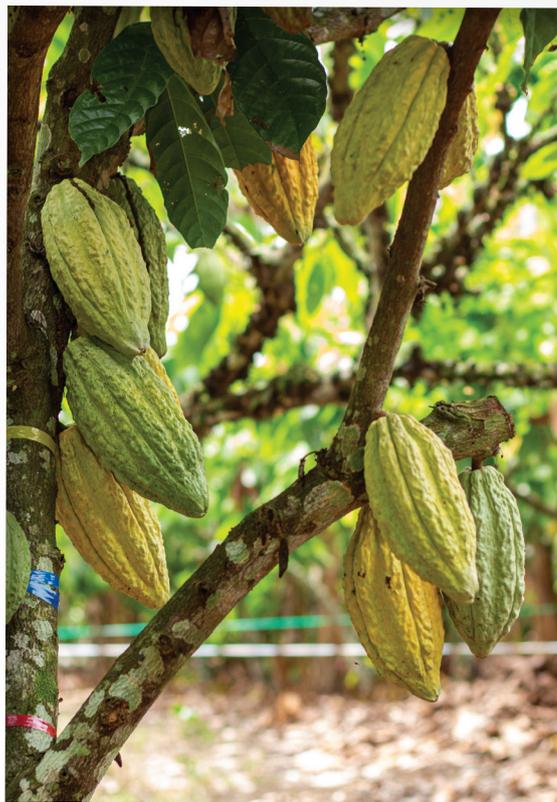
MAZORCA

Índice	15
Forma	Oblonga
Largo (cm)	22.93
Ancho (cm)	10.69
Forma del ápice	Atenuado
Rugosidad	Intermedia
Dureza de la cáscara	Fuerte
Color	Amarillo verde

SEMILLA

Índice *	1.68
Número	37
Largo (cm)	2.62
Ancho (cm)	1.32
Espesor	0.87
Forma	Ovada
Coloración de cotiledones	Rojo oscuro

* Semilla de cacao en fresco (sin pulpa y cascarilla).



VIGOR Y CARGA



EL NUEVO
ECUADOR

Instituto Nacional de
Investigaciones Agropecuarias



Implementada por

giz Deutsche Gesellschaft
für Internationale
Zusammenarbeit (GIZ) GmbH