



Mejora de la regularidad productiva. Resistencia y cualidades tecnológicas de variedades de manzana de sidra

Referencia: RTA04-147-C2. Organismo financiador: Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Importe: 144.335 €. Duración: 2004–2006.

<i>Equipo investigador</i>	<i>Organismo</i>
Enrique Dapena de la Fuente	SERIDA
M ^a Dolores Blázquez Noguero	SERIDA
Marcos Miñarro Prado	SERIDA
M. ^a Dolores Gutiérrez Álvarez	Univ. Oviedo
Domingo Blanco Gomis	Univ. Oviedo
Pilar Arias Abrado	Univ. Oviedo
José Ángel Díaz García	Caja Rural de Gijón (Becario)

Entidades colaboradoras

Caja Rural de Gijón

Resumen del proyecto

Este proyecto es continuación de otro (RTA01-013) finalizado en diciembre de 2003.

Se pretende concluir la selección de los híbridos obtenidos en los cruzamientos realizados entre 1990 y 1994, en especial de aquellos que son resistentes a moteado (*Venturia inaequalis*) y presentan producción regular: 'Raxao' x H6419, 'Perico' x H3131, 'Coloradona' x H6419, 'Paraguas' x H3131, 'Perezosa' x H6419, 'Meana' x H232, 'Obdulina' x H3191, 'Raxao' x H232, 'Perico' x H232, 'De la Riega' x H3248 y 'Reineta Verde' x H6419.

Se continuará con la selección de los híbridos obtenidos de los cruzamientos realizados entre 1995 y 1998 y se iniciará el estudio del comportamiento de los descendientes de la segunda generación de cruzamientos efectuados en 2001 entre las obtenciones propias 'Raxina 8', 'Raxina 16' y 'Raxina 30' ('Raxao' x 'Florina'-1989) y 'San Roqueña'. Con ello, se persigue incorporar simultáneamente la resistencia al moteado, pulgón ceniciento y fuego bacteriano junto con la regularidad de producción. En el caso concreto del moteado, la eva-

luación de la resistencia a este hongo se apoyará en las modernas técnicas de biología molecular (determinación del gen *Vf*). También, se establecerá una colección de cepas y se continuará con el estudio de las razas de moteado existentes en la región. Asimismo, se profundizará en el conocimiento de los mecanismos genéticos de transmisión de la resistencia al pulgón ceniciento.

Por otra parte, el estudio de la segregación de las descendencias respecto al contenido en compuestos fenólicos, acidez total, pH y °Brix nos permitirá seleccionar híbridos de carácter amargo y de maduración tardía de alto valor tecnológico. Se continuará con la evaluación (sensibilidad a moteado, oidio, chancro y monilia, desarrollo vegetativo y comportamiento fenológico, productivo y tecnológico) y selección de las variedades de manzana locales procedentes de la prospección del año 1998.

El equipo de la Universidad de Oviedo, se encargará de optimizar nuevas técnicas para el análisis de aromas en manzana, determinando el perfil aromático de las variedades de la DOP 'Sidra de Asturias' y de los nuevos materiales seleccionados.

