

MARFIL

Prunus persica (L.) Bastch. (nectarina/nectarine)

OBTENCIÓ

Variedad obtenida mediante polinización dirigida en el año 2000 entre la variedad de nectarina 'Paiporta 86-6' (origen desconocido) como parental femenino, y como donante masculino la variedad norteamericana de nectarina de carne blanca 'Red White'. Este cruce fue realizado con el objetivo de obtener nectarinas muy precoces, con la máxima coloración posible roja de piel y buena calidad organoléptica.

Después de una primera preselección en las parcelas experimentales del IVIA, se establecieron parcelas de ensayo en distintas zonas agroclimáticas. Las parcelas se ubicaron en el campo de ensayos de la cooperativa de Lliria y de Carlet y en campos de ensayos del IMIDA de Murcia. A partir de los datos obtenidos se seleccionó el genotipo IVIA-0001-01. Esta variedad se inscribió en el registro de variedades protegidas de la Oficina Española de Variedades Vegetales (OEVV) en 2009, pasándose a denominar 'Marfil'.

CARACTERÍSTICAS VEGETATIVAS

La información de la descripción corresponde a las medias de 3 años de cultivo en las condiciones agroclimáticas de las parcelas experimentales del IVIA (lat. 39º 34 ' N, long. 0º 24 ' W, alt. 55m).

'Marfil' es una variedad de vigor medio, porte abierto, con bajos requerimientos en frío (250-500 Unidades Frío). Su producción es media, 50 kg/árbol de promedio, necesitando un aclareo normal.

FLORACIÓN

Fecha media de plena floración el 31 de enero, de intensidad media. Es aconsejable un aclareo en flor y un posterior aclareo de frutitos. El tipo de flor es rosácea.

CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO

La caracterización y estudio de los frutos se realizaron en el momento de madurez fisiológica de los mismos (estado 87 de la escala BBCH).

La maduración de 'Marfil' es muy temprana en comparación con otras variedades de nectarina de carne blanca. El periodo de desarrollo del fruto (PDF) es de 90 días. En las condiciones climáticas del IVIA la fecha media de maduración es el 19 de mayo.

MARFIL

Prunus persica (L.) Bastch. (nectarina/nectarine)



Los frutos de 'Marfil' son ligeramente achatados, no simétricos, con la zona pistilar en ligera cubeta y ligero marcado de la sutura. El color de la piel es roja entre un 80% y un 90% de su extensión. La pulpa es de color blanco cremoso y textura blanda. De media los frutos tienen 58 mm de calibre, 110 g de peso y una firmeza de 1,8 kgf (2,58 kg/cm²). La conservación en cámara de esta variedad es bastante mala ya que su consistencia cae en picado pasado unos días tras su recolección.



MARFIL

Prunus persica (L.) Bastch. (nectarina/nectarine)

En el momento de madurez fisiológica, los frutos de 'Marfil' tienen un contenido en sólidos solubles totales de 12,5 °Brix y una acidez de 12,0 g/l ác. málico, lo cual, para la época de maduración tan precoz que presenta, es muy aceptable. Los frutos son jugosos y aromáticos.

MARFIL	Año 2003	Año 2004	Año 2005
Firmeza (kgf)	1,95	1,58	1,81
Brix (°Brix)	12,9	12,1	12,5
Acidez (g/l ác. málico)	12,01	12,06	12

MARFIL	Año 2003	Año 2004	Año 2005
Producción (kg/árbol)	40	60	50
Peso (g)	109,5	112	107,4
Calibre (mm)	58,01	58,78	57,74

COLORIMETRIA MARFIL	+ color		- color		pulpa	
	IC	a/b	IC	a/b	IC	a/b
Año 2003	94,15	2,76	0,91	-0,09	-3,62	0,30
Año 2004	92,23	2,32	0,79	-0,05	-3,13	0,21
Año 2005	94,10	2,72	-0,89	-0,07	-3,54	0,25

EXPERIMENTACIÓN

La experimentación de 'Marfil' se realizó en parcelas experimentales del campo de ensayos Masía del Espinar de la cooperativa de Lliria, en el campo de ensayos de la cooperativa de Carlet y en parcelas del Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (IMIDA) de Murcia.

Se plantaron 4 réplicas de la variedad injertadas sobre patrón GF-677, y se tomaron datos durante tres ciclos de cultivo. Técnicos del Servicio de Transferencia de Tecnología (STT) y del IMIDA participaron en la evaluación y completaron los datos del cultivo y analíticas realizadas por el IVIA.