

NUEVAS CLAVES PARA DIFERENCIAR VARIEDADES DE ALBARICOQUE GRACIAS A SUS COMPUESTOS BIOACTIVOS

La mejora genética frente al virus de la sharka no está reñida con la calidad del albaricoque. Este estudio, analiza 12 variedades, muchas del IVIA, con foco en las antocianinas de la piel

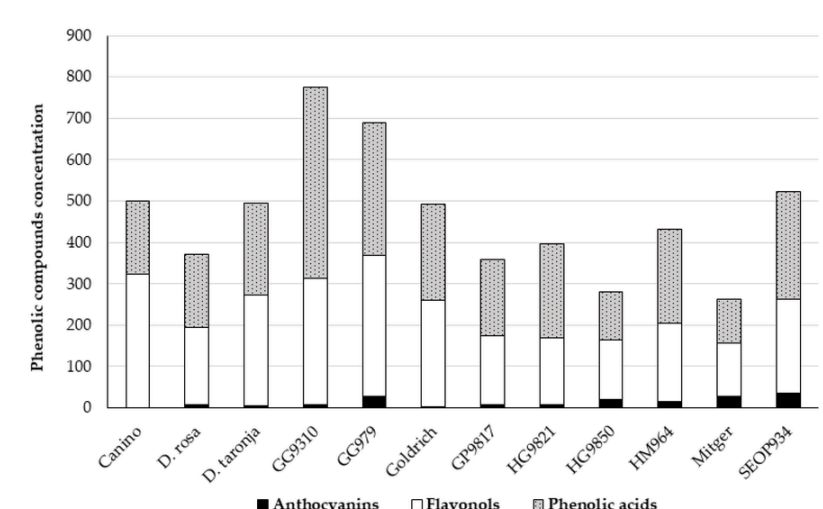
Resumen

El contenido de compuestos fenólicos, como antocianinas, flavonoles y ácidos fenólicos, es clave para la calidad nutricional y funcional del albaricoque, y se concentra sobre todo en la piel del fruto. Estos compuestos no solo aportan propiedades antioxidantes beneficiosas para la salud humana, sino que también están implicados en la defensa de la planta frente al estrés ambiental. Sin embargo, su perfil y concentración varían considerablemente entre variedades, y hasta ahora se desconocía cómo afecta la mejora genética destinada a introducir resistencia frente al virus de la sharka (PPV) a las antocianinas y su relación con los demás compuestos fenólicos. Este estudio analiza 12 variedades de albaricoque, muchas de ellas desarrolladas en el programa de mejora genética del IVIA, caracterizando de forma conjunta su perfil fenólico, con especial atención a la composición de antocianinas en la piel del fruto. Los resultados muestran que la composición fenólica es altamente dependiente del genotipo, y que ciertas combinaciones parentales, como 'Goldrich' × 'Ginesta', permiten potenciar rutas metabólicas específicas, aumentando de forma significativa la concentración de compuestos con valor nutracéutico.

Financiación:

Esta investigación fue financiada por el proyecto IVIA-GVA 52201 del Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (proyecto cofinanciado por la Unión Europea a través del Programa FEDER 2021-2027 Comunitat Valenciana).

Además, se han identificado perfiles fenólicos que podrían servir como marcadores de autenticidad varietal, lo que abre nuevas vías para la trazabilidad y selección en programas de mejora. Esta investigación demuestra que es posible compatibilizar resistencia genética y calidad funcional.



Referencia bibliográfica:

Morales, J., Gómez-Martínez, H., & Bermejo, A. (2025). Phenolic Profiles of Different Apricot Varieties Grown in Spain: Discrimination Among Cultivars During the Harvest Season. *Agronomy*, 15(7), 1652.

Artículo disponible en:

<https://www.mdpi.com/2073-4395/15/7/1652>