

## Características generales del arándano (*Vaccinium spp*)

Caterina Juri Massaro

El arándano es un frutal nativo de Norteamérica, perteneciente a la familia *Ericaceae* y al género *Vaccinium* (figura 1).



Figura 1. cultivo de arándanos

La fruta es una baya de sabor agrídulce, de forma casi esférica, de 7 a 15 mm de diámetro, de color azul claro a oscuro, con pequeñas semillas (figura 2).

El fruto del arándano, también conocido como *blueberry*, forma parte del grupo denominado comercialmente como *berries* y es muy apreciado en el hemisferio norte. En esta categoría se encuentran además la frutilla, la framuesa y las moras, entre otras.



Figura 2. Fruto del arándano

El cultivo del arándano se inició en Chile a principios de la década de los 80 y en la década siguiente la producción comenzó a ser relevante en términos comerciales.

De acuerdo al último Censo Agropecuario del año 2007, la mayor superficie de arándanos del país se encuentra en la Región del Maule, con 2.663 hectáreas, seguida por la del Bío Bío, con 2.640 hectáreas, y La Araucanía, con 1.526 hectáreas.



## Variedades

Las especies de mayor importancia comercial son los arándanos altos del norte (*Vaccinium corymbosum* L.), los arándanos altos del sur (híbridos de *Vaccinium corymbosum* L. y *Vaccinium darrowi*), los arándanos bajos (*Vaccinium angustifolium*) y los arándanos «ojo de conejo» (*Vaccinium vitigatum*).

Las variedades plantadas en Chile son mayoritariamente del tipo alto y en las zonas más templadas se cultivan las variedades «ojo de conejo».

### Arándano Alto del Norte (Highbush)

Esta especie es la más cultivada a nivel mundial. Las plantas pueden medir entre 1,5 y 2,5 metros. Dentro de los cultivares más importantes se encuentran Duke, Elliot y Blue Crop.

### Arándano Alto del Sur

Son desarrollados para producción de fruta temprana en zonas de inviernos suaves, con baja acumulación de frío y primaveras cálidas. Entre los cultivares más conocidos figuran O'Neal, Misty y Jewel.

### Arándano «ojo de conejo» (Rabbiteye)

En general su fruta tiene mayor vida de poscosecha que la del arándano alto. Dentro de las variedades más conocidas se encuentran Brightwell, Bonitablue y Powderblue.

### Arándano Bajo (Lowbush)

Presenta una altura inferior a 1 metro. En los Estados Unidos de América se encuentra principalmente en forma silvestre.

## Consumo y mercado

La tendencia de consumo del arándano y otros *berries* es creciente, dada la progresiva incorporación del concepto de alimentación sana y natural que están adoptando los consumidores, principalmente en países desarrollados.

El arándano o *blueberry* se consume como fruta fresca, deshidratada o congelada; en comidas dulces o saladas; en productos farmacéuticos, pastelería, jugos, purés, mermeladas, salsas, helados, yogur y conservas.

El período de producción en el hemisferio norte abarca los meses de mayo a octubre, quedando en el año dos momentos en que la demanda enfrenta poca oferta y muy altos precios: noviembre/diciembre y marzo/abril. Dada la contraestación, Chile puede abastecer estos mercados.

## Propiedades

De acuerdo a la estandarización de Food and Drug Administration (FDA) de los Estados Unidos, el valor nutricional del arándano queda definido como libre de colesterol, rico en fibras y vitamina C y bajo en grasas y sodio.

Dentro de los *berries*, el arándano destaca por su efecto antioxidante. Se ha demostrado que consumir arándanos ayuda a evitar algunos tipos de cáncer, podría aumentar el colesterol bueno y retrasar el proceso de envejecimiento, por su alto contenido de antioxidantes. Debido a que los arándanos son una importante fuente de vitamina C, estimulan las defensas naturales del organismo. Además, poseen propiedades antibióticas, desinflamatorias y desinfectantes.

## Recomendaciones

Al momento de la compra, hay que poner atención en que la fruta sea bien formada, esté seca y tenga color uniforme.

Es aconsejable almacenar los *berries* en un lugar frío y seco. Si se mantienen refrigerados, tendrán una duración aproximada de 10 a 14 días.

