

# BONIATO 'INIA RUBÍ 63': la joya del boniato criollo

LANZAMIENTO

En Uruguay el boniato es una de las hortalizas más importantes, representando un caso particular de aumento de la producción y el consumo en los últimos 10 años. Esta evolución fue acompañada por una mejora significativa en la calidad comercial del producto y su disponibilidad a lo largo del año. El 60 % del mercado es del tipo criollo, categoría que incluye a los boniatos de piel morada y pulpa crema-amarilla. Los productores se distribuyen a lo largo de todo el país, con una fuerte concentración en los departamentos de Canelones y

Salto. Al día de hoy, gran parte del boniato que se produce y consume deriva de variedades INIA.

En criollos, 'INIA Cuari' e 'INIA Cambará' dominan la oferta. Con el nombre Rubí se inicia una serie de boniatos tipo criollo que resulta de la evolución del mejoramiento genético en las Estaciones Experimentales de INIA Las Brujas e INIA Salto Grande, pensando en una producción más eficiente y una mejor oferta de producto, tanto en calidad como en disponibilidad a lo largo del año.



## 'INIA Rubí 63'

- ❖ Ciclo corto-intermedio (90-120 días de trasplante a cosecha).
- ❖ Alta productividad.
- ❖ Muy buena forma y uniformidad de batatas.
- ❖ Alta conservación poscosecha.
- ❖ Muy buen sabor y textura.

## Más información

Acceda a la hoja de divulgación

AQUÍ

INIA Salto Grande

Acceda al video

YouTube

INIA Las Brujas