

ROTACIÓ DE CULTIUS. MONIATO (*Ipomoea batatas*)

*Estació Experimental Agrària de Carcaixent. ** La Unió de Llauradors i Ramaders.

*Josep Roselló**, *Silvia López**, *Ricard Ballester***, *Rafael Hurtado***, *Manuel Figueroa*

0.- RESUM

La rotació de cultius es una de les eines fonamentals per aconseguir l'augment de la agrobiodiversitat dels nostres camps. El moniato *Ipomoea batatas* es una espècie interessant per la seua capacitat de competir amb les herbes adventícies en una època tant favorable com l'estiu, amb un consum hídric reduït. Les varietats assajades han mostrat un bon comportament en la cobrició del terreny i per tant una bona competència amb les herbes adventícies. A nivell productiu les varietats que més han produït han estat 43-4 (Precoç) (8,88 kg/m²), clon 8 (Entapissant) (4,88 kg/m²), Blanc d'alginet (4,17 kg/m²), Sumor (3,84 kg/m²) i Caplina (2,74 kg/m²) haguent diferència significativa soles entre el precoç i la resta de cvs. De les varietats assajades les que millor acceptació han tingut en les degustacions han estat el clon 8 (entapissant), seguit del Sumor i de la varietat local Blanc d'Alginet.

Paraules clau: moniato, rotació de cultius, herbes adventícies.

1.- INTRODUCCIÓ

El cultiu del moniato en agricultura ecològica es interessant per a cobrir la rotació de cultius a l'estiu per ser un cultiu entapissant que competís molt be amb les herbes adventícies i te un consum hídric reduït. La varietat local blanc d'alginet va ser netejada de virus per part del IVIA i esta sent introduïda de nou als camps valencians, a l'assaig s'ha introduït com el clon 6.

2.- OBJECTIUS

1. Determinar la capacitat entapissant de les diferents cvs. de moniato.
2. Rendiments productius dels diferents cvs.
3. Valoració organolèptica dels diferents cvs.

3.- MATERIAL I MÈTODES

L'assaig es realitza a l'explotació que gestiona La Unió de Llauradors i Ramaders situada en la Marjal del Moro (Sagunt), dedicada a l'horticultura ecològica amb una superfície de 1 Ha. S'ha aprofitat 1 fc per aquest assaig, a on el conreu precedent va ser pèsol, una vegada alçat el conreu es va incorporar fem a raó de 1,5 kg/m², posteriorment es va incorporar al terreny mitjançant el passe de fresadora.

La planta dels diferents cvs. ja reproduïda en safates de poliestirè la facilità l'IVIA.

El 28 de maig de 2010 es plantà la parcel·la amb un marc de plantació de 1,2 x 0,4 m.

La parcel·la d'assaig es va dividir en subparcel·les de 1,2 x 2 m. Els tractaments es repartiren al atzar, amb tres repeticions per tractament.

Es farà l'anàlisi estadístic escaient de les dades, amb una anova.

La collita es realitzà el 29 d'octubre

La valoració organolèptica es realitzarà segons WEISS, V. B. 1981.

Els cvs. foren els següents:

Nº	CVS.	CARACTERÍSTIQUES
1	CLON 4	Varietat local. Blanc d'Alginet
2	43-2	Precocitat
3	SUMOR	Resistent a nematodes
4	CLON 8	Entapissant de pell roja
5	CAPLINA	Resistent a nematodes

CROQUIS PARCEL·LES MONIATO

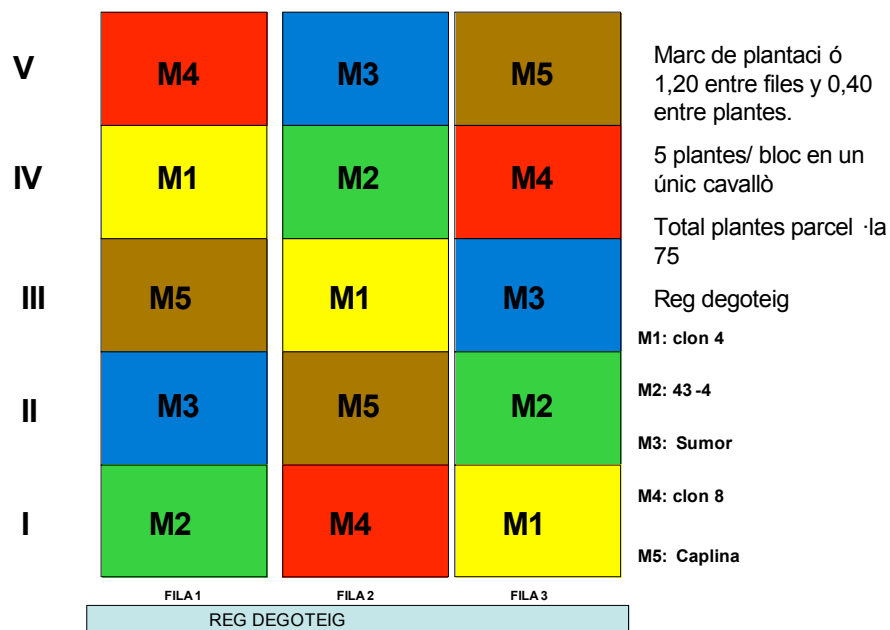


Figura 1. Croquis de l'assaig

4.- RESULTATS

Cobertura total i del cultiu

Les figures 2 i 3 mostren els resultats obtinguts dels mostrejos de cobertura en les diferents parcel·les.

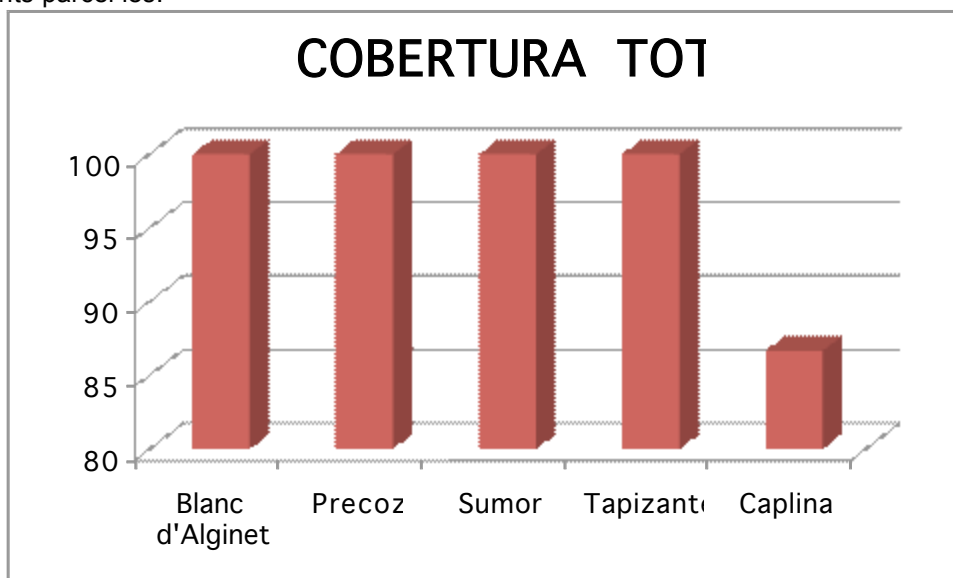


Figura 2. Cobertura total del sòl en les parcel·les de monito.

La figura 2 mostra la cobertura total tenint en compte les herbes adventícies i com es pot veure és al 100% tots els cvs assajats excepte en Caplina a on la cobertura es redueix a un 87 % mostrant diferències significatives.

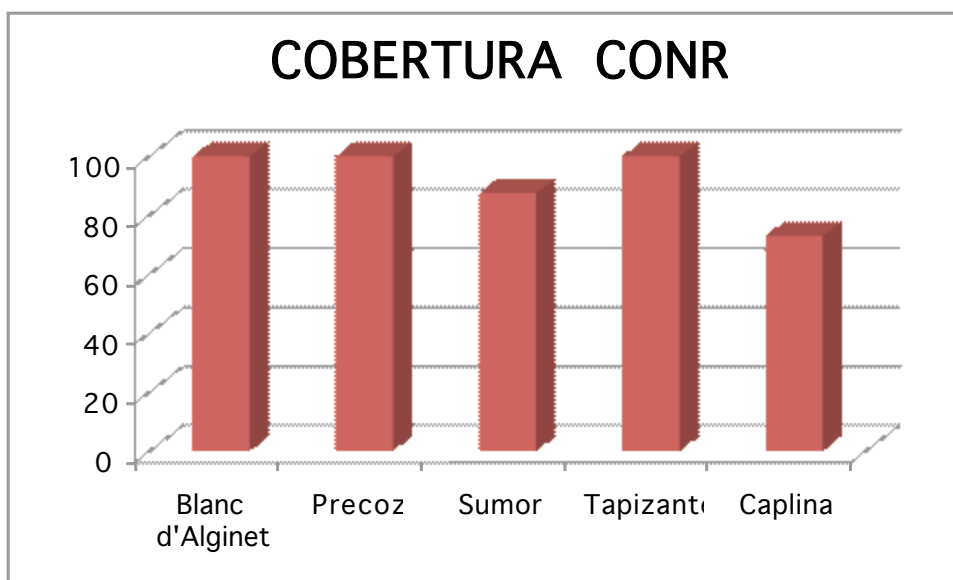


Figura 3. Cobertura del cultiu de moniato.

En la figura 3 es mostra la cobertura del sòl a soles fixant-se en el cultiu, els cvs Clon 4 (Blanc d'Alginet), 43-3 (Precoç) i Clon 8 (entapissant) tenen una cobertura del 100% encara que no mostren diferències estadísticament significatives amb Sumor (87,5%) però sí que es manifesten estes diferències amb Caplina (72,92%).

Rendiments

La figura següent mostra el rendiment productiu dels diferents cvs. Destaquen com a més productius el 43-4 (Precoç) (8,88 kg/m²), clon 8 (Entapissant) (4,88 kg/m²), Blanc d'alginet (4,17 kg/m²), Sumor (3,84 kg/m²) i Caplina (2,74 kg/m²) haguent diferència significativa soles entre el precoç i la resta de cvs.

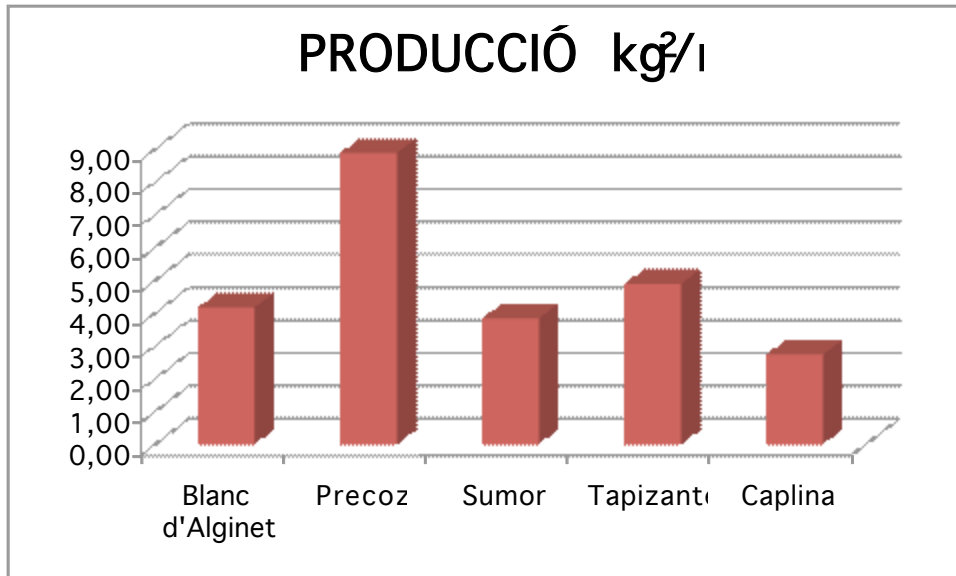


Figura 4. Rendiments dels cvs de moniato kg/m².

Valoració sensorial

Les següents figures mostren els resultats de les tastades efectuades amb moniato cuinat al forn. La figura 5 mostra la valoració del color dels diferents cultivars, a on els més valorats han estat el clon 8 (entapissant) i el sumor, amb valors entorn al 7, la resta de cultivars esta en valors envoltant el 4.

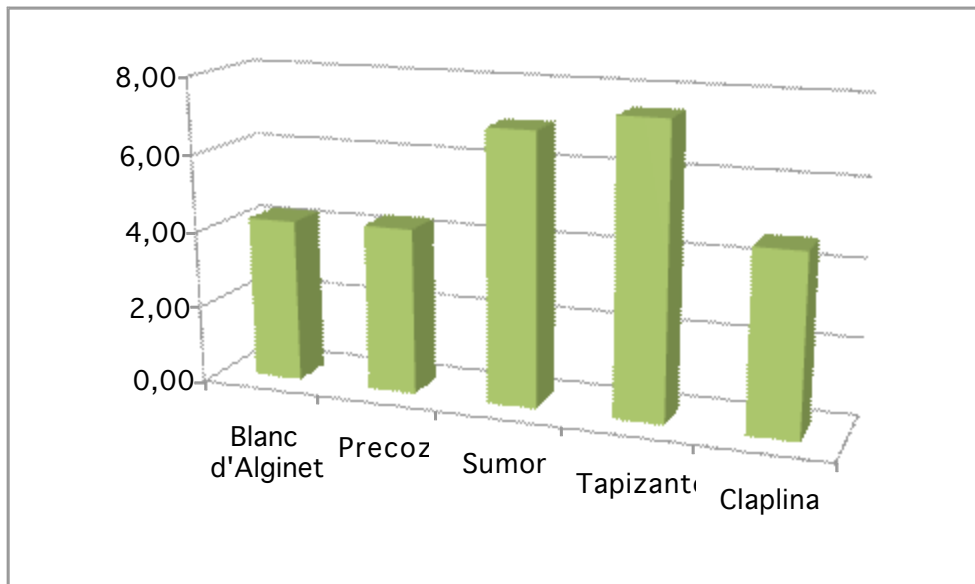


Figura 5. Valoració del color.

La figura 6 mostra els valors obtinguts pels cultivars pel sabor, ací els tastadors es fixaren sobre tot en el dolçor. Destaquen altra vegada el entapissant i el sumor. La resta no supera el aprovat amb valors envoltant al 4.

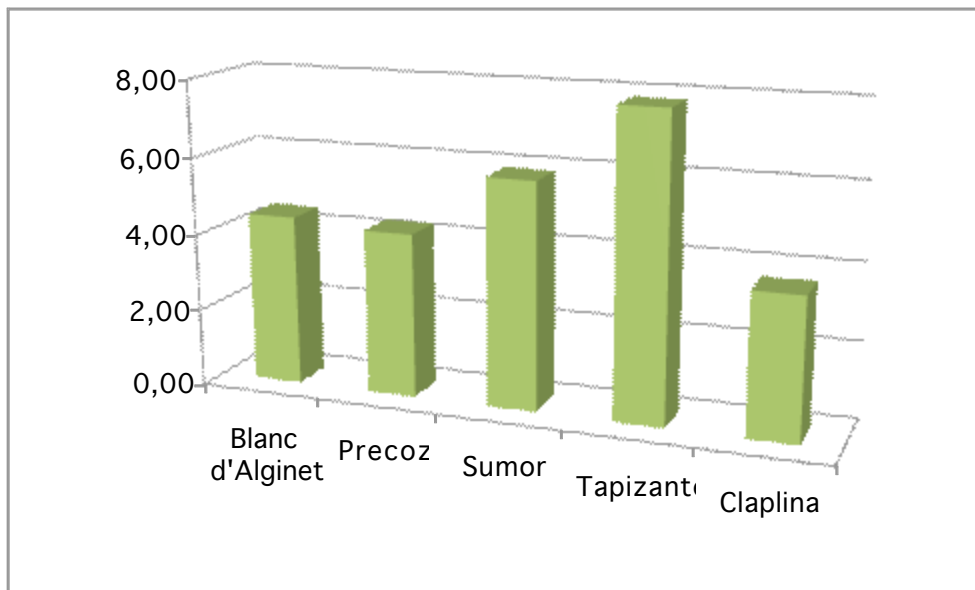


Figura 6. Valoració de la sabor.

La figura 7 mostra els resultats de la textura a on torna a destacar el entapissant. El Blanc d'alginet i el sumor obtenen valor envoltant al 5,5.

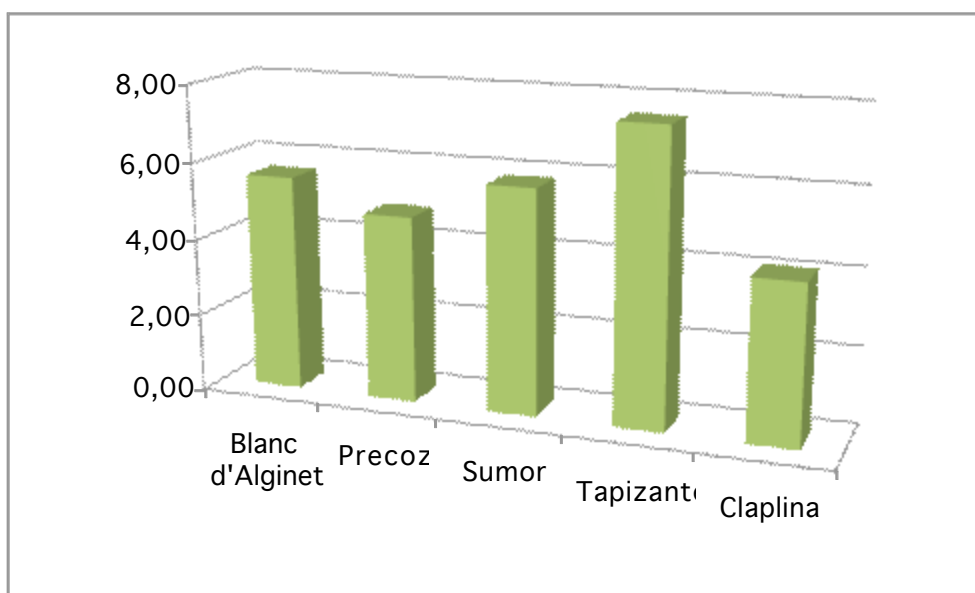


Figura 7. Valoració de la textura.

En l'última figura es mostra la valoració global dels cvs. per ordre es valora com al millor al entapissant, seguit del Sumor i de la varietat local Blanc d'Alginet, que aprova amb un 5,44 de valoració. Les altres dos varietats no superen el 5 encara que el precoç s'acosta amb un 4,96.

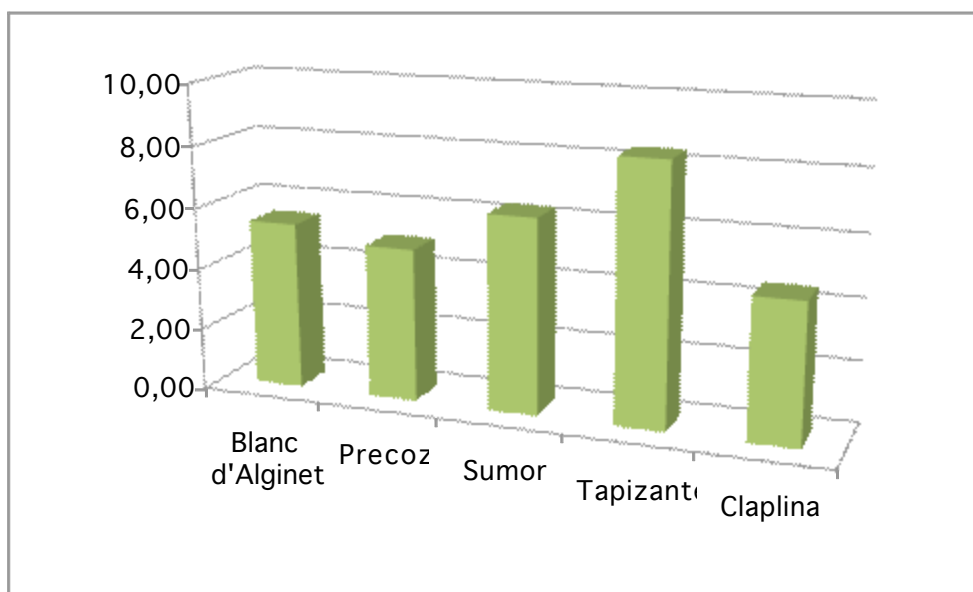


Figura 8. Valoració global.

5.- CONCLUSIONS

La varietat que ha resultat més interessant en quant al seu poder entapissant ha estat el clon 8, sent també la segon més productiva i la millor valorada organolèpticament, així que considerem que es un cvs interessant tant a nivell productiu com de control d'herbes adventícies, com de qualitat organolèpica.

La varietat local Blanc d'alginet s'ha mostrat eficient en el control de brosses, amb una producció mitja i amb una valoració organolèptica mitja, per la qual cosa trobem que s'hauria de treballar en la seua millora.

La varietat precoç és molt productiva i hauria d'haver-se collit varies setmanes abans per a que demostrara eixa aptitud de precocitat, encara que organolèpticament no ha estat molt ben valora per a menjar torrada pot se molt interessant per a la producció de conserves.

Dins de les varietats resistents a nematodes sumor s'ha comportat de manera similar que Caplina en quant al seu poder entapissant però ha estat molt millor valorat organolèpticament. A nivell productiu tenen ambdós carències.

6.- AGRAÏMENTS

A la associació Llavors d'Ací per participar en les degustacions i tastes dins de les seues activitats. M^a Dolores Raigón per la seua encomiable ajuda en la elaboració de les tastes i a Manuel Figueroa per la seua implicació en el projecte.

7.- BIBLIOGRAFIA.

WEISS, V. B. 1981. Citado por USSEGLIO-TOMASSET, L., 1998. "Métodos objetivos de valoración de los caracteres organolépticos". En: Química Enológica. Ed. Mundi-Prensa. Madrid. 381-400.