



Otras variedades de TOMATE

Resultados de la campaña 2008

JUAN IGNACIO MACUA, INMACULADA LAHOZ, ANGEL SANTOS, JAIME ZABAleta Y SERGIO CALVILLO



El mercado del tomate es muy dinámico. Continuamente está buscando novedades que sorprendan y atraigan al consumidor hacia nuevos sabores y productos, tanto de tomate fresco para ensalada como elaborados o envasados.

Una de los variantes que más éxito ha tenido en los últimos años entre los consumidores ha sido el tomate cherry o cereza, llamado así por su tamaño y forma redonda. El tomate cherry se ha difundido ampliamente en los mercados para su uso en ensaladas, convirtiéndose de ese modo en una alternativa interesante para el agricultor. Y con el tiempo se ha introducido incluso en la industria.

El ITG Agrícola lleva varios años incluyendo en sus planes de ensayo estas variedades y estudiando otras nuevas

que ofrecen algunas características especiales en beneficio del consumidor o de la sanidad del cultivo. Así en las últimas campañas se están estudiando diversos tipos de tomate con alto contenido en licopeno, una sustancia beneficiosa para la salud que se encuentra en mayor proporción en determinadas variedades. También se está trabajando con variedades de tomate más carnosas (todo carne o "all-flesh"). Todo ello para satisfacer la demanda de los consumidores.

Finalmente, el ITG está probando la capacidad de resistencia de determinadas variedades de tomate al Virus del Bronceado (TSWV) en interés de los agricultores, que en las últimas campañas han sufrido mermas de producción por este problema.

En este informe ofrecemos un resumen de todas esos ensayos.



■ *Alto contenido en licopeno*

■ *Todo carne*

■ *Resistentes a TSWV*

■ *Cherry*



variedades de tomate

Alto contenido en licopeno

el objetivo de este ensayo era analizar el comportamiento agronómico y el contenido en licopeno real de diferentes variedades comerciales, suministradas por las casas de semillas como de alto contenido en licopeno. La parcela se ubicó en la Ribera, por ser la zona de Navarra productora por excelencia de tomate de industria. Este trabajo forma parte de un proyecto INIA (IRTA 2007-00095-C03) a escala nacional, en el que participan Extremadura, Comunidad Valenciana y Navarra.

Este proyecto ha surgido por el gran interés mostrado estos últimos años por los efectos beneficiosos del licopeno para la salud y por tanto, del consumo de tomate. **El licopeno es el carotenoide más abundante en el tomate maduro, responsable en gran parte del nivel de color rojo. Tiene un gran poder antioxidante, que le confiere una actividad anticancerígena y preventiva de enfermedades cardiovasculares.**

La mayoría de los estudios realizados muestran la influencia del genotipo, de diversos factores ambientales y técnicas de cultivo sobre el contenido en compuestos antioxidantes del tomate de industria

A pesar de los efectos beneficiosos para la salud, la demanda de tomate con alto contenido en licopeno es baja. **En Extremadura, ya hay alguna industria agroalimentaria que transforma gran cantidad de este tipo de tomate**

Desde 2003, en el ITGA se vienen ensayando algunos cultivares de este tipo y se ha observado que, **en nuestras condiciones de cultivo, la mayor parte de ellas son mucho menos productivas.**

No obstante, ante el interés creciente que muestran algunas industrias a nivel nacional por el tema, el INIA ha puesto en marcha un proyecto de investigación en el que participa el ITG Agrícola, con el fin de estudiar y mejorar en lo posible los rendimientos de estos cultivares.

En 2008, se han realizado ensayos de variedades de licopeno en Navarra y en Badajoz, controlándose las características morfológicas, productivas y de calidad industrial de cada una de las variedades. La Universidad Politécnica de Valencia, por su parte, se ha encargado de estudiar el "aroma" de las diferentes variedades ensayadas.

En este primer año de proyecto conjunto se han ensayado once variedades (Tabla 1), considerando como testigos las variedades más empleadas en Extremadura y Navarra, H-9166 y H-9036 respectivamente.

En Navarra, las variedades se plantaron el 25 de mayo, a una densidad de 35.714 plantas por hectárea, con una separación de 1,60 m entre mesas de cultivo y 0,35 cm entre cepellones (a 2 plantas por cepellón), sobre acolchado plástico y riego por goteo.

En riego, fertilización y tratamientos fitosanitarios se siguieron las recomendaciones que se dan a los agricultores según la Normativa de la Producción Integrada de este cultivo en la Comunidad Foral de Navarra.

Tabla 1. Resultados de producción de las variedades de tomate con alto contenido en licopeno.

Nombre	Casa comercial	Fruto comercial		Fruto (%)		Peso fruto (g)	Pedúnculos (%)
		t/ha	%	Verde	Pasado		
H-9036 *	Heinz	207,39	89,74	7,85	2,41	76,50	1,33
H-9997	Heinz	197,01	93,10	5,31	1,59	64,83	6,00
To-1610 *	Peotec	183,20	85,76	7,36	6,88	85,83	1,67
Tasha	Hazera	175,53	91,02	3,20	5,79	75,00	3,33
ISI-24424	Diamond	173,26	89,33	4,05	6,62	104,00	14,00
Kalvert	Esasem	171,66	90,07	6,37	3,56	70,67	36,67
Ag-5	Agraz	169,11	92,30	2,01	5,69	65,00	5,67
H-9661 *	Heinz	168,77	89,57	4,31	6,12	70,75	3,67
Tiziano	De Ruiter	161,25	89,72	6,91	3,37	88,67	13,33
Z-161 *	Z-Seeds	157,98	91,95	5,25	2,80	66,67	0,00
Loraile	Hazera	122,58	89,68	3,93	6,39	77,33	67,00
MEDIA		171,61	90,20	5,14	4,66	76,84	13,88

* **Recolección:** 2 de octubre, las marcadas con asterisco.

El resto de variedades, 22 de septiembre

Entre valores dentro de la misma línea roja no existen diferencias significativas (p>0,05)

El ITG Agrícola lleva ensayando este tipo de cultivares desde 2003 y se ha observado hasta ahora que, en las condiciones de cultivo de Navarra, la mayor parte de ellas son menos productivas que las variedades comerciales más conocidas.

En 2008 se han realizado ensayos coordinados entre Extremadura y Navarra (ITGA) y se ha notado mejoría en los resultados.

Se realizaron **controles de vegetación** (desarrollo, cubrición, estado sanitario, etc), **producción** (total, comercial, porcentaje de fruto pasado, verde y rojo), **características del fruto** (forma, color, peso medio, etc) y **calidad industrial** (°Brix, pH, color, contenido en licopeno, etc). Estos últimos análisis los llevó a cabo el CNTA de San Adrián.

Las siete variedades más tempranas se recolectaron el 22 de septiembre, tras 120 días de cultivo, y el resto (H-9036, To-1620, H-9661 y Z-161) diez días más tarde, el 2 de octubre.

Las **producciones obtenidas** (Tabla 1) han sido sorprendentes, con una media del ensayo de **171,61 toneladas/ha**. La mayor producción correspondió a la variedad testigo H-9036 (207,39 toneladas/ha) y la menor a Loralie (122,58 toneladas/ha).

En general, la agrupación de cosecha ha sido muy buena, con un porcentaje de fruto rojo superior al 85% en todas las variedades y en cinco de ellas

superior al 90%. La variedad H-9997 ofrece el máximo porcentaje de fruto rojo (93,1%) y mínimo de fruto pasado o sobremaduro (1,59%). Hay cuatro variedades (To-1610, ISI-24424, H-9661 y Loraile) con más de un 6% de fruto pasado (Tabla 1).

El **peso medio del fruto** en la mayoría de las variedades oscila entre 65 y 80 gramos. Destaca ISI-24424 con un peso del fruto algo excesivo (104 g/fruto). En estas variedades existe el gran inconveniente de la cantidad de frutos en los que se queda adherido el pedúnculo; por ejemplo, en Loralie un 67% y en Kalvert alrededor del 40% (Tabla 1).

En lo referente a calidad industrial, el **color obtenido es más alto que en otros ensayos**, con una media del conjunto de variedades de 2,62. Destaca Kalvert con un valor de 2,84 (Tabla 2).

En cuanto al contenido en licopeno el mayor valor correspondió a las variedades **Ag-5 (20 mg/100g) y Kalvert, ISI-24424 y Loralie con 19 mg/100g**. Por el contrario, los testigos (H-9036 y H-9661) junto con Tasha, To-1610 y H-9997 obtuvieron valores inferiores a 10,6 mg/100g (Tabla 2)

Las características de la planta y el fruto de las diferentes variedades se recogen en la página web de Navarra Agraria: www.navarraagraria.com.

■ Tabla 2. Resultados de calidad industrial de las variedades de tomate con alto contenido en licopeno.

Variedad	pH	°Brix (20°)	Color a/b (escala Hunter)	Licopeno (mg/100g)	Licopeno (kg/ha)	°Brix (kg/ha)
Ag-5	4,47	4,37	2,60	20,02	33,85	7.389,98
H-9036	4,33	4,61	2,48	10,08	20,91	9.560,81
H-9661	4,22	4,73	2,55	8,69	14,67	7.982,72
H-9997	4,29	4,84	2,78	10,52	20,72	9.535,23
ISI-24424	4,38	4,69	2,80	19,17	33,20	8.125,70
Kalvert	4,42	5,01	2,84	19,17	32,90	8.600,35
Loraile	4,64	4,57	2,52	19,05	23,35	5.601,79
Tasha	4,52	4,60	2,40	8,84	15,52	8.074,23
Tiziano	4,32	4,64	2,67	16,18	26,08	7.482,00
To-1610	4,40	4,73	2,58	8,86	16,23	8.665,47
Z-161	4,30	5,08	2,57	12,53	19,80	8.025,49
MEDIA	4,39	4,72	2,62	13,92	23,38	8.094,89





variedades de tomate

Todo carne - (all flesh)

el objetivo de este ensayo era estudiar el comportamiento agronómico de este tipo de variedades en la zona del Valle del Ebro y su aptitud industrial.

En esta campaña se han ensayado nueve variedades (tres de forma cilíndrica y seis de forma redondeada), sin diferenciar el empleo que se les puede dar posteriormente, bien sea para pelado entero, rodajas, cubitos, etc. De ellas, tres entraban por primera vez en la experimentación del ITG Agrícola (To-1855, Top-67 y Elliot). Elliot, Gades y To-1835 son las variedades con frutos de forma cilíndrica.

El ensayo se plantó el 23 de mayo sobre acolchado plástico y con riego por goteo. La densidad de plantación fue de 17.857 cepellones por hectárea (a dos plantas por cepellón), en mesas separadas a 1,60 m con una línea de cultivo y separación de 0,35 m entre cepellones; es decir, 35.714 plantas por hectárea.

En riego, fertilización y tratamientos fitosanitarios se siguieron las recomendaciones que se dan a los agricultores según la Normativa de la Producción Integrada de este cultivo en

la Comunidad Foral de Navarra.

Se realizaron **controles de vegetación** (desarrollo, cubrición, estado sanitario, etc), **producción** (total, comercial, porcentaje de fruto pasado, verde y rojo), características del fruto (forma, color, peso medio, etc) y calidad industrial (°Brix, pH y color). Estos últimos análisis los realizó el CNTA de San Adrián.

La fecha de **recolección** fue la misma para todas las variedades, el 3 de octubre tras 132 días de cultivo.

En conjunto, **se han obtenido unas producciones aceptables**. H.8204 y Gades han sido las variedades con mayor producción, 166,66 t/ha y 161,13 t/ha respectivamente, y Elliot la menos productiva (119 t/ha) (Tabla 3).

La agrupación de cosecha no ha sido buena, con una media del ensayo de 82,84% de fruto rojo comercial y 5,16% de fruto pasado o sobremaduro. ISI-24458, con un 7,21%, y Everton, con un 6,60%, son las variedades con mayor porcentaje de fruto pasado. To-1835 es la variedad con mejor



Tabla 3. Resultados de producción de las variedades de tomate all flesh.

Nombre	Casa comercial	Fruto comercial		Fruto (%)		Peso fruto (g)	Pedúnculos (%)
		t/ha	%	Verde	Pasado		
H-8204	Heinz	166,66	82,81	11,34	5,85	61,50	2,78
Gades (ES.68-02)	Esasem	161,13	82,37	12,49	5,15	70,50	12,67
Top 67	Intersemillas	159,62	82,43	11,61	5,97	73,00	0,33
To-1835	Peotec	153,34	88,96	8,45	2,59	67,00	1,00
Najal AF	Peotec	145,80	88,62	8,66	2,73	54,33	1,33
Red Sky	Nunhems	135,68	83,25	10,99	5,77	63,94	1,11
Everton (ISI-24452)	Diamond	134,95	82,28	11,12	6,60	61,06	0,33
ISI-24458	Diamond	128,70	80,21	12,58	7,21	54,33	1,67
Elliot	Nunhems	119,09	74,60	20,85	4,56	78,33	2,00
MEDIA		145,00	82,84	12,01	5,16	64,89	2,58

agrupación, un 88,96% de fruto rojo y sólo un 2,59% de fruto pasado (Tabla 3).

Respecto al **peso medio del fruto**, en tres variedades supera los 70 gramos, Elliot (78 g), Top-67 (73 g) y Gades (71 g). El valor más bajo (54 g/fruto) correspondió a ISI-24458 y Najal (Tabla 3).

En cuanto a **calidad industrial**, en °Brix se obtuvieron valores que oscilaban entre 4,5 y 5,64. Los mayores valores correspondieron a To-1835 y Top-

67, con 5,48 y 5,67 °Brix respectivamente (Tabla 4).

Las características de la planta y del fruto de las variedades estudiadas se pueden encontrar en la página web de Navarra Agraria: www.navarraagraria.com.



Tabla 4. Resultados de calidad industrial de las variedades de tomate all flesh

Nombre	pH	°Brix (20° C)	Color a/b (escala Hunter)
Everton (ISI-24452)	4,30	4,65	2,47
ISI-24458	4,35	5,20	2,45
Najal AF	4,25	4,94	2,39
Red Sky	4,38	4,66	2,35
To-1835	4,53	5,48	2,48
Top 67	4,26	5,64	2,57
Gades (ES.68-02)	4,24	4,75	2,34
Elliot	4,43	4,50	2,51
H-8204	4,36	4,68	2,44
MEDIA	4,34	4,94	2,44

tomate de industria



Variedades resistentes a bronceado

el objetivo de este ensayo era estudiar el comportamiento tanto agronómico como industrial de variedades con tolerancia o resistencia al virus de bronceado del tomate (TSWV), tanto para pelado entero como para otros usos.

Esta es la segunda campaña en que se realizan ensayos con material vegetal de estas características, tras los problemas que surgieron los años pasados en Navarra, más concretamente en algunas localidades de la zona sur como Buñuel y Ribaforada, y en menor magnitud en los municipios de Sartaguda y Azagra.

Por ello, al igual que el año pasado, se plantearon tres ensayos de estas variedades. Uno en Cadreita, en la Finca Experimental del ITGA, con el objetivo de analizar la productividad de las diferentes variedades y determinar algunas características morfológicas. Los otros dos ensayos se realizaron en campos de agricultores, uno en Ribaforada y otro en Sartaguda, zonas con mayor riesgo de bronceado, para estudiar la respuesta ante una posible infección. Pero debido a que en esta campaña los efectos del virus han sido mínimos no se ha podido comprobar la tolerancia de las diferentes variedades.

A continuación se describen los resultados obtenidos en el ensayo de Cadreita, el cual se plantó el 19 de mayo sobre acolchado plástico y con riego por goteo. La **densidad de plantación** fue de 17.857 cepellones por hectárea (a dos plantas por cepellón), en mesas separadas a 1,60 m con una línea de cultivo y separación de 0,35 m entre cepellones; es decir, 35.714 plantas por ha.

En riego, fertilización y tratamientos fitosanitarios se siguieron las recomendaciones que se dan a los agricultores según la Normativa de Producción Integrada de este cultivo en la Comunidad Foral de Navarra.

Se realizaron controles de vegetación (desarrollo, cobertura, estado sanitario, etc), producción (total, comercial, porcentaje de fruto pasado, verde y rojo), características del fruto (forma, color, peso medio, etc) y calidad industrial (°Brix, pH y color). Estos últimos análisis los realizó el CNTA de San Adrián.

En esta campaña **se ensayaron tres variedades para pelado** (Discovery, Herdon y Scarlet), que ya se habían ensayado el año anterior, y otras **once para otros usos**, cuatro (AB-8058, Defendor, H-6803 y Salsero) ensayadas por primera vez.

La **recolección** se realizó para todas las variedades en la misma fecha, el 18 de septiembre, tras 120 días de ciclo.

Las **producciones obtenidas**, tanto en las variedades de pelado como en las de otros usos, han

sido **muy similares a las del año pasado**. Dentro de las de pelado no existen grandes diferencias de producción entre las tres variedades, correspondiendo la mayor a Discovery con 154,67 t/ha. En cuanto a agrupación de cosecha, Scarlet es la variedad con peor agrupación, con un 82,76% de fruto rojo y un 8,36% de pasado (Tabla 5).

En las variedades destinadas para otros usos las diferencias de producción son importantes, siendo Num-6005 la más productiva (167,73 t/ha) y Top-9 (126,11 t/ha) la de menor producción.

La **agrupación de cosecha ha sido peor que el año pasado, con una media del 86% de fruto rojo comercial y 5,83% de fruto pasado**. Este último porcentaje ha alcanzado valores muy altos en variedades como Suerte (11,27%), Tasha (8,12%) y Salsero (7,36%), lo que indica que, al menos estas variedades, había que haberlas recolectado con antelación a esta fecha (Tabla 5).

En general, el **peso medio del fruto ha resultado mayor** que en la campaña anterior, a excepción de Num-6005 que ha bajado de 66 gramos a 53 gramos (Tabla 5).

En los parámetros de **calidad industrial** analizados, estas variedades presentan valores muy similares a las variedades de tomate de industria utilizadas, con una media del ensayo de 4,29, 4,96 y 2,46 en pH, °Brix y color respectivamente. (Ver tabla 6)



En esta campaña el efecto del virus ha sido mínimo y por tanto no se ha podido calibrar la resistencia de las variedades ensayadas.

Tabla 5. Resultados de producción de las variedades de tomate tolerantes al virus TSWV.

Nombre	Casa comercial	Fruto comercial		Fruto (%)		Peso fruto (g)
		t/ha	%	Verde	Pasado	
Discovery	Diamond	154,67	87,42	7,85	4,73	73,00
Herdon	Seminis	141,92	87,18	5,14	7,68	70,00
Scarlet	Peotec	141,23	82,76	8,87	8,36	57,50
Num-6005	Nunhems	167,73	90,11	6,16	3,73	53,50
Tasha	Hazera	160,33	87,59	4,29	8,12	72,00
AB-8058	De Ruiters	158,16	81,28	14,63	4,09	87,00
H-6803	Heinz	156,61	87,71	9,96	2,33	61,00
Vespro	Seminis	155,77	90,79	5,04	4,17	70,50
Defendor	Diamond	148,41	83,18	12,86	3,95	58,00
Sirena	Seminis	144,39	83,73	10,27	6,00	75,00
Salsero (ES-3706)	Esasem	139,94	85,71	6,93	7,36	53,50
ISI-23265	Diamond	136,28	86,40	9,51	4,09	76,00
Suerte	Seminis	130,64	83,49	5,24	11,27	52,00
Top-9	Intersemillas	126,11	88,37	5,96	5,67	85,00
MEDIA		147,30	86,12	8,05	5,83	67,43

Tabla 6. Resultados de calidad industrial de las variedades tolerantes al virus TSWV.

Nombre	pH	°Brix (20° C)	Color a/b (escala Hunter)
Discovery	4,25	4,74	2,42
Herdon	4,31	5,35	2,57
Scarlet	4,26	5,11	2,55
AB-8058	4,45	6,21	2,43
Defendor	4,32	5,32	2,35
ISI-23265	4,26	4,97	2,50
H-6803	4,24	4,46	2,29
Num-6005	4,24	4,99	2,46
Salsero (ES-3706)	4,25	4,52	2,57
Sirena	4,29	4,60	2,41
Suerte	4,21	5,19	2,54
Tasha	4,33	4,68	2,46
Top-9	4,37	4,63	2,40
Vespro	4,24	4,71	2,47
MEDIA	4,29	4,96	2,46



tomate de industria

Variedades de tomate tipo cherry o cereza para cosecha única

el objetivo de este ensayo ha sido determinar, dentro del material vegetal de tomate tipo Cherry o cereza, aquél que se adapte mejor a la recolección única manteniendo las características de firmeza, color, °Brix y producción deseables para un cultivo de este tipo. También se debe adaptar a la industrialización.



Además de la producción en sí, en el cultivo de tomate cherry es importante lograr una homogeneidad de calibres en los frutos cosechados.

En este momento ya hay agroindustrias que están elaborando este tipo de variedades recogiendo el tomate con cosechadoras adaptadas a este tamaño de fruto.

El ITGA lleva varios años estudiando el tomate cherry y **en esta campaña se han ensayado once variedades**, de las cuales sólo una, Pizzaiolo, se probaba por primera vez.

La **plantación** se realizó el 23 de mayo sobre acolchado negro y con riego por goteo, a 17.857 cepellones por hectárea en mesetas separadas a 1,60 m y una línea por meseta, con una separación entre cepellones de 0,35 m, lo que da una densidad de plantación de 35.714 plantas/ha.

En riego, fertilización y tratamientos fitosanitarios se siguieron las recomendaciones que se dan a los agricultores, según la Normativa de la Producción Integrada de este cultivo en la Comunidad Foral de Navarra.

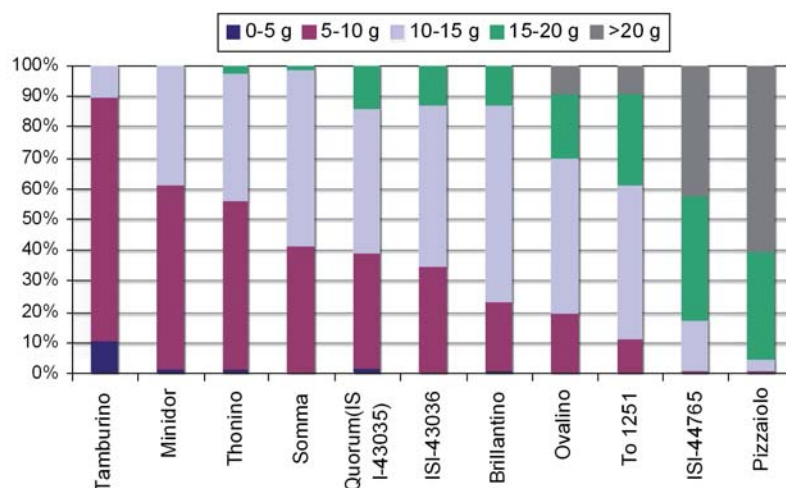
Se llevaron a cabo controles de vegetación (desarrollo, cobertura, estado sanitario, etc), producción (total, comercial, porcentaje de fruto pasado, verde y rojo), características del fruto (forma, color, peso medio, etc) y calidad industrial (°Brix, pH y color). Estos últimos análisis los llevó a cabo el CNTA de San Adrián.

La **cosecha** se realizó en dos fechas: el 5 de septiembre para Brillantino, ISI-43036, ISI-

44765, Minador, Ovalito, Pizzaiolo y Osma, y el 8 de septiembre se cosechó el resto de variedades, Quorum, Tamburino, Thonino y To-1251.

Existen grandes diferencias de producción entre variedades, desde 103,68 t/ha en la variedad Ovalino hasta 66 t/ha en Pizzaiolo (Tabla 7). Hay que destacar que Pizzaiolo es la variedad con peor agrupación de cosecha y un alto porcentaje de fruto sobremaduro o pasado (16,32%), lo que ha contribuido a su menor producción. **La recolección de Thonino se tenía que haber retrasado, ya que se recogió con mucho fruto verde** (30,4%) y tenía muy poco fruto pasado (0,6%)

Gráfico nº 1. Distribución (%) de los frutos de cada variedad en función del peso.





Las características de la planta y del fruto de las variedades estudiadas en estos ensayos se pueden encontrar en la PÁGINA WEB de NAVARRA AGRARIA



Respecto al **peso medio del fruto**, Pizzaiolo (17 g) e ISI-447655 (15 g) tienen un tamaño de fruto algo excesivo para este tipo de tomate. En el resto de variedades el peso ha oscilado entre 6,5 gramos de Tamburino y 13 gramos de Ovalino (Tabla 7).

Se sigue observando el problema de un alto número de frutos con pedúnculo; por ejemplo, en Tamburino un 53% y en Brillantino un 41% (Tabla 7).

Un dato importante en este tipo de tomate es la **homogeneidad de calibres**, destacando Tamburino, con un 80% de frutos entre 5 y 10 gramos y Brillantino con un 70% entre 10 y 15 gramos (Gráfico nº 1).

En **calidad industrial**, hay que destacar el ele-

vado contenido en °Brix, superior a 5,5 en todas las variedades estudiadas. En ISI-43036 y Thonino fue superior a 8 (Tabla 8).



■ Tabla 5. Resultados de producción de las variedades de tomate cherry.

Nombre	Casa comercial	Fruto comercial		Fruto (%)		Peso fruto (g)	Pedúnculos (%)
		t/ha	%	Verde	Pasado		
Ovalino	De Ruitter	103,68	80,15	16,57	3,28	13,00	15,00
Quorum (ISI-43035)*	ISI-Diamond	100,43	80,21	19,02	0,77	10,50	16,00
Tamburino*	De Ruitter	96,53	82,46	16,02	1,53	6,50	53,00
To 1251*	Peotec	95,34	87,03	10,05	2,92	11,30	14,00
Somma	Nunhems	92,99	85,03	12,93	2,04	10,50	34,00
ISI-43036	ISI-Diamond	84,55	90,45	8,12	1,43	10,00	27,00
ISI-44765	ISI-Diamond	79,39	86,47	13,05	0,49	15,00	8,00
Brillantino	De Ruitter	78,88	83,86	8,23	7,91	9,00	41,00
Thonino*	Z-Seeds	78,48	69,04	30,37	0,59	9,00	24,00
Minidor	ISI-Diamond	77,35	89,96	9,52	0,52	8,00	17,00
Pizzaiolo	Peotec	66,03	72,77	10,91	16,32	17,00	33,00
MEDIA		86,70	82,49	14,07	3,44	10,89	25,64

* Recolección: 8 de septiembre, el resto de variedades 5 de septiembre.

■ Tabla 8. Resultados de calidad industrial de las variedades de tomate cherry.

Nombre	pH	°Brix (20° C)	Color a/b (escala Hunter)
Brillantino	4,33	7,92	2,52
ISI-43036	4,28	8,71	2,54
ISI-44765	4,28	6,02	2,47
Minidor	4,24	5,85	2,16
Ovalino	4,26	7,65	2,18
Pizzaiolo	4,26	6,30	2,72
Quorum (ISI-43035)	4,25	6,90	2,22
Somma	4,01	5,47	1,73
Tamburino	4,10	6,04	1,98
Thonino	4,27	8,08	2,23
To 1251	4,33	5,89	2,43
MEDIA	4,24	6,80	2,29