

# Evaluación preliminar de genotipos de hortalizas para la producción en invernadero

José Eladio Monge Pérez  
Universidad de Costa Rica



# ¿Qué evaluamos?

- 62 genotipos de melón
- 40 genotipos de tomate
- 30 genotipos de chile dulce
- 15 genotipos de sandía
- 9 genotipos de zucchini
- 7 genotipos de ayote
- 4 genotipos de berenjena
- 2 genotipos de pepino



# ¿Qué buscamos?

- Innovación
- Producción alta
- Valor agregado



# ¿Qué encontramos?

- Frutos novedosos
- Chile alargado FB-1017



# Frutos de calidad

- Chile cuadrado FB-1019



# Diversidad genética en melón



# Frutos “personales”

Brix = 14,0 – 18,2

- Melón amarillo
- JMX-904



# Frutos muy dulces

Brix = 11,5 – 19,0

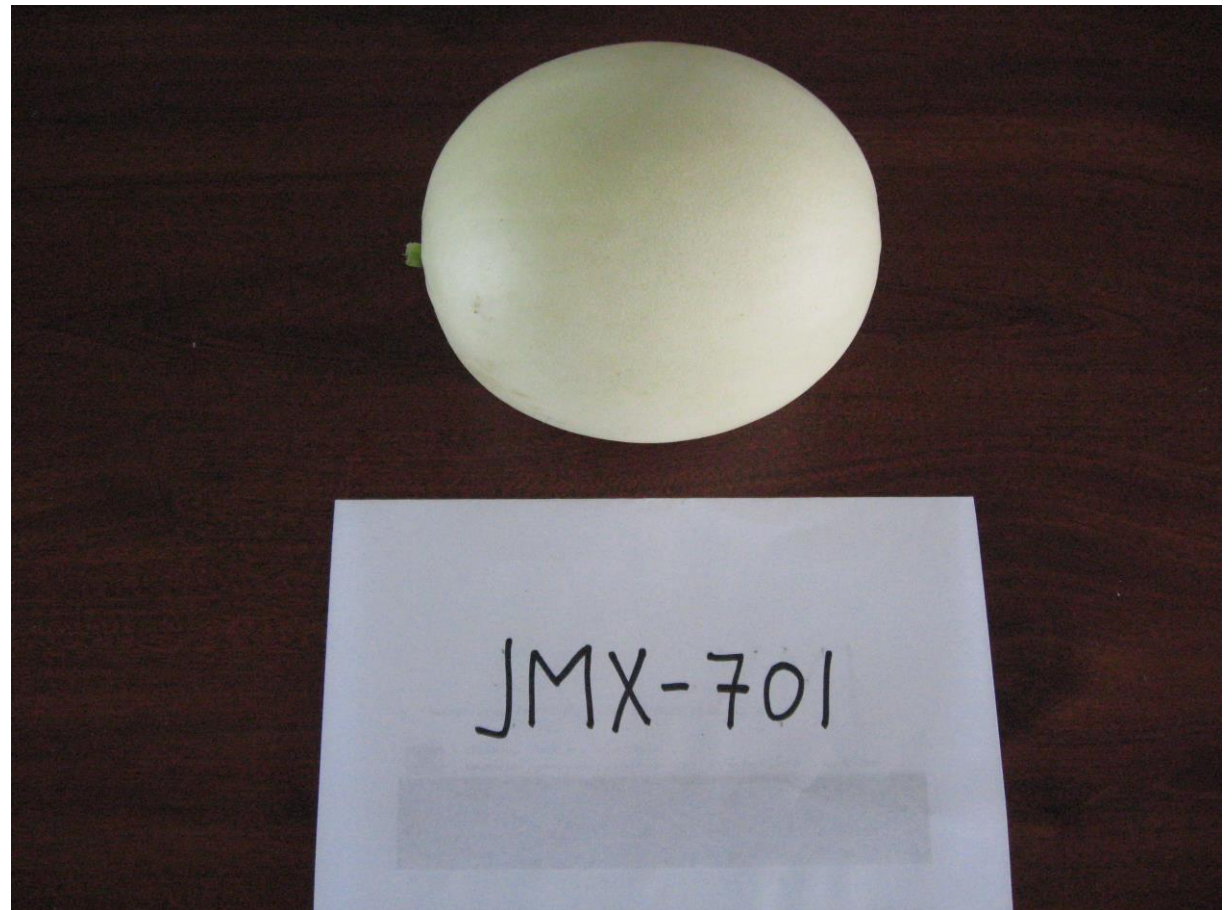
- Melón amarillo
- JMX-902



# Otro fruto dulce

Brix = 11,8 – 17,4

- Melón Honey Dew
- JMX-701

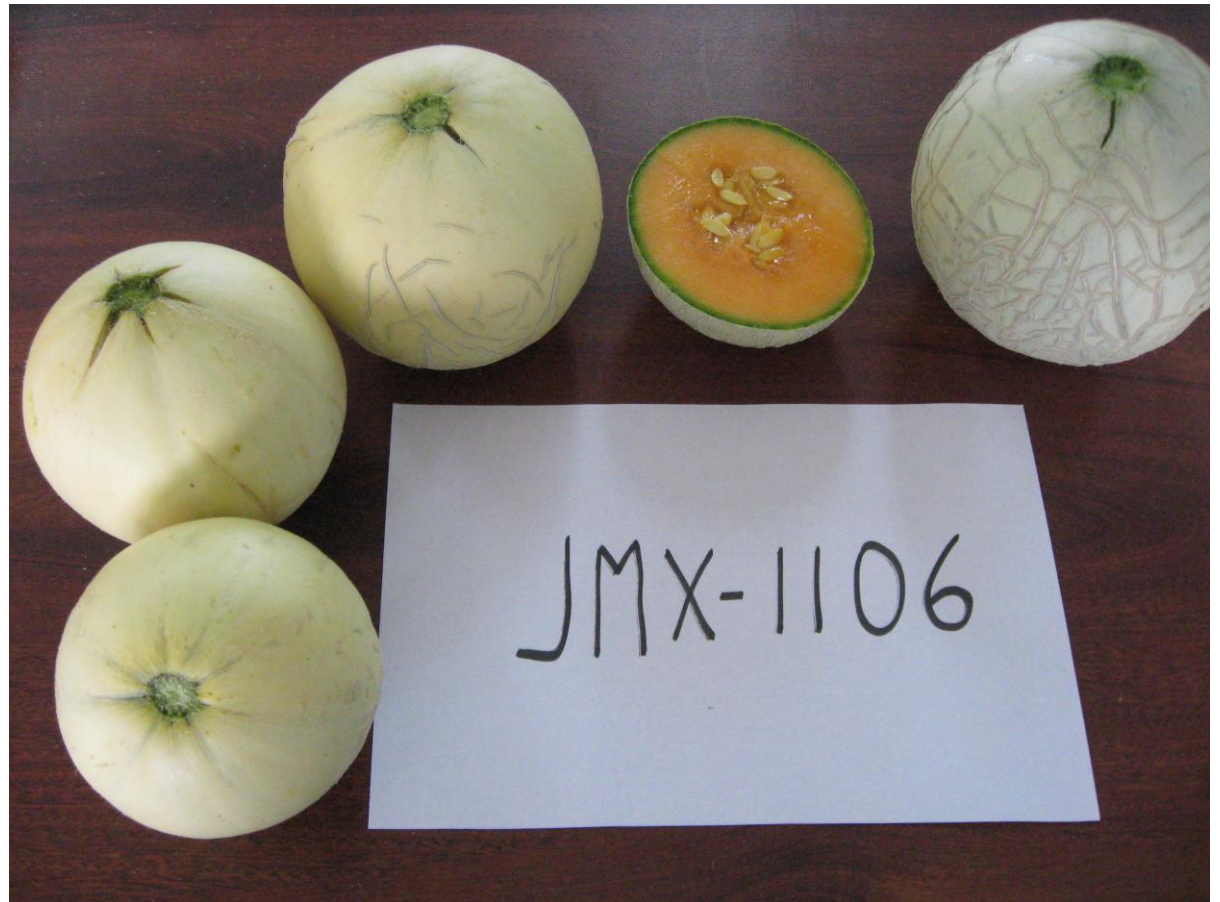


# Olor agradable



Buen sabor y olor,  
Brix = 11,0 – 15,8

- Melón charentais
- JMX-1106



# Sabor exótico (ácido y dulce)

- Melón “Piña”
- JMX-1118



# Sabor extraordinario

Brix = 7,6 – 9,0

- Tomate uva
- JMX-1076



# Fruto alto en Licopeno

Brix = 7,0 – 8,3

- Tomate uva
- JMX-1077



# Berenjena sin espinas, y pocas semillas

- JMX-1099



- Berenjena alargada
- JMX-1190
  
- Pulpa verde
- Buen sabor



# Diversidad genética en sandía

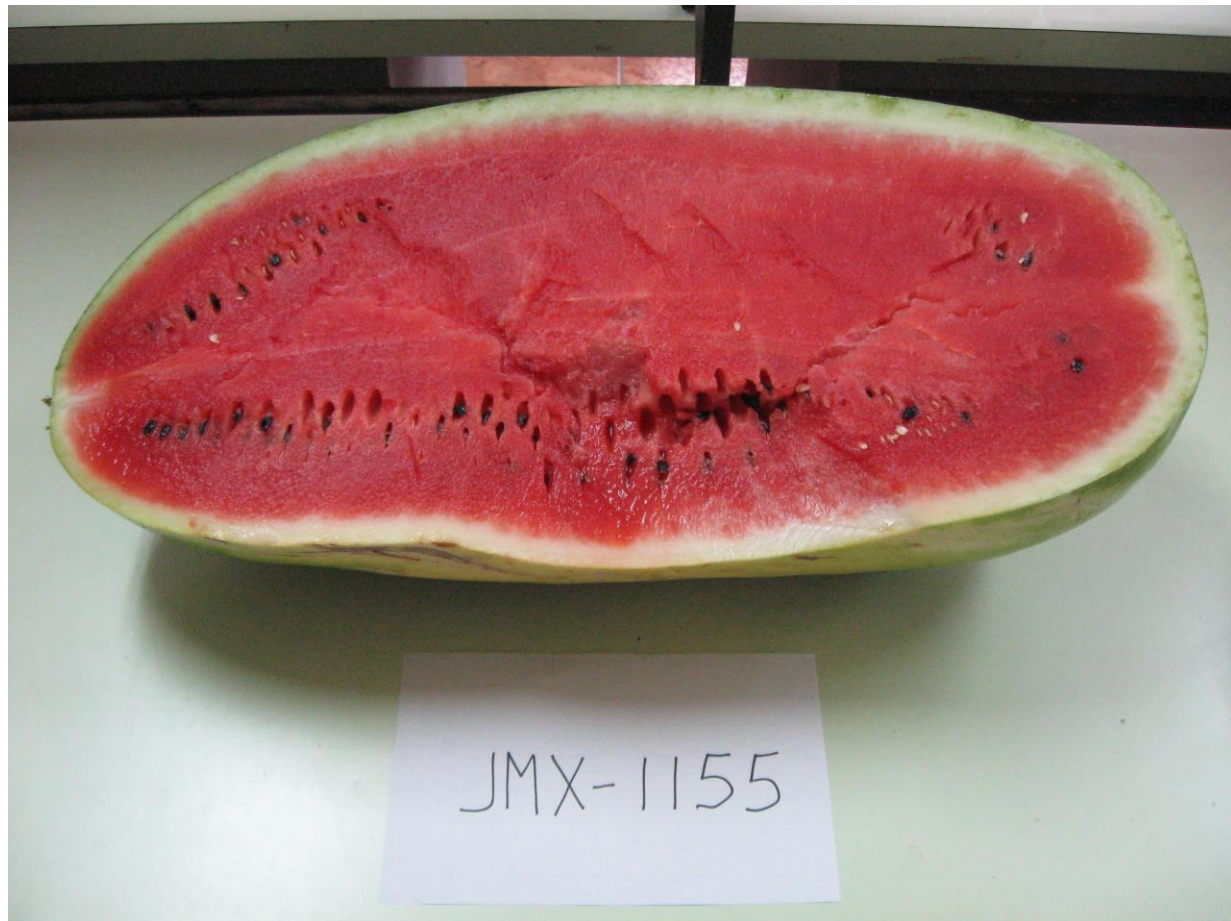


- Sandía “familiar”
- JMX-1155
- 22,1 kg



Excelente sabor  
Brix 11,2 – 12,0

- Sandía JMX-1155



# Sandía sin semillas, Brix = 10,6 – 12,0

- JMX-1151



# Diversidad genética en zucchini



# Color exótico

- Zucchini JMX-1045



# Excelente sabor

- Ayote tipo “Kabocha”
- JMX-1091



# Hortalizas “étnicas”

- Okra



# Hortalizas autóctonas: Tacaco



¡Muchas gracias!

