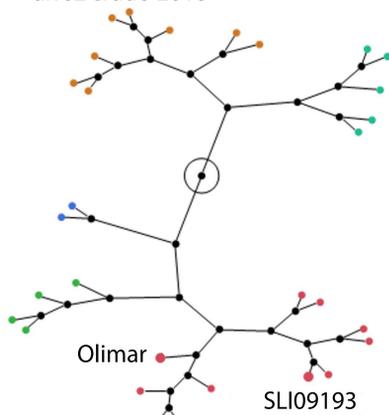


## OBJETIVO GENERAL

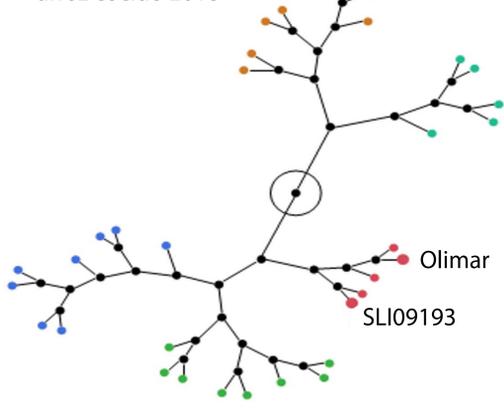
Incorporar al sistema productivo cultivares que permitan la mezcla y/o posible sustitución de cultivares líderes, cumpliendo con las necesidades de los productores y los estándares de calidad de los mercados compradores “premium”

Desde 2016 en diversos ensayos de la Red, hemos observado que SLI09193 se comporta de manera similar a Olimar tanto en crudo como en cocido.

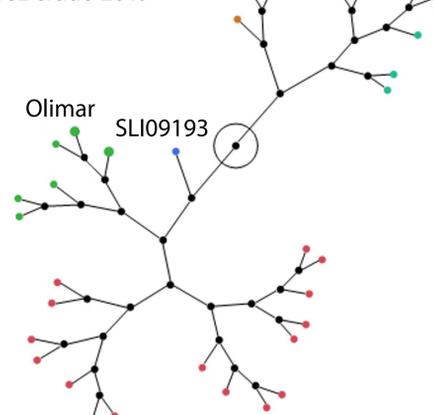
Características sensoriales arroz crudo 2018



Características sensoriales arroz cocido 2018



Características sensoriales arroz crudo 2019



## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar si la mezcla Olimar+SLI09193 (50:50) tiene el potencial de ser comercializada manteniendo la calidad en crudo y cocido de Olimar
- Evaluar si es posible la sustitución de Olimar por SLI09193

## METODOLOGÍA

Muestra 1:

Mezcla Olimar+SLI09193 (50:50)

Muestra 2:

SLI09193

Muestra a comparar

Apariencia (Test triangular)

Apariencia en crudo (Análisis de Clúster)

Test triangular en cocido

Perfil sensorial (Análisis de Clúster)

Comparación en CRUDO

Comparación en COCIDO



## RESULTADOS

La mezcla **Olimar+SLI09193 (50:50)** **cumplió** los criterios de factibilidad **en crudo y en cocido**.

**SLI09193** cumplió los criterios de factibilidad **en crudo**, sin embargo **no cumplió** los criterios de factibilidad **en cocido si se la cocina como Olimar (relación arroz:agua = 1:1,625)**

## CONCLUSIONES Y DESAFÍOS

SLI09193 es un cultivar versátil, con potencial de ser mezclado y/o sustituir a Olimar, sin embargo hay que seguir haciendo ensayos para determinar su potencial comercial, para esto proponemos:

- Evaluar ajustes en el proceso de elaboración industrial para llegar a la calidad culinaria deseada
- Evaluar impacto del manejo en chacra de SLI09103 sobre la calidad culinaria (ej. manejo de N y agua)