



AgEcon SEARCH
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*



**caribbean
food
crops society**

17

**Seventeen
Annual Meeting
November 1981
VENEZUELA**

Vol. XVII

UN NUEVO CULTIVAR DE ONOTO

Freddy Leal
Plinio Rodríguez
María G. Antoni

U.C.V. Facultad de Agronomía
Maracay - Estado Aragua
Venezuela

INTRODUCCION

El onoto (Bixa orellana L.), es una planta tropical ampliamente distribuida en todo el país, y probablemente originaria del norte de sur América y las Antillas (6).

El nombre onoto, deriva de anoto, voz de la lengua tamanaca (2); y así mismo, este cultivo recibe muchos nombres tales como: achote, achiote, caituco, bija, urucu, ruen, chica. (1).

En general es un árbol mediano, cuyos frutos producen semillas, donde se encuentra adherido el colorante (arilo); este colorante fué usado por los indígenas americanos desde épocas precolombinas, para teñirse el cuerpo, cuando iban a la guerra, en sus ritos religiosos y para teñir algunas prendas y utensilios.

El uso del onoto como colorante, se ha extendido notablemente, en especial en las industrias de cerámicas, barnices, cosméticos y de alimentos; en esta última se utiliza en la preparación de salsas, conservas de pescado, mantequilla, margarina, quesos, aceites, barquillas para helados, pastas alimenticias, paltos de maíz (cheese twist), sopas concentradas, cubitos para sopas, etc.

Como consecuencia de este gran número de usos, existe una gran demanda de onoto por parte de la industria, demanda que permanece insatisfecha por falta de producción, pues ésta proviene en su mayoría de plantas aisladas en patios y zonas adyacentes a las casas de campo en las áreas agrícolas.

MATERIALES Y METODOS

Se colectaron tipos de onoto en todo el país, buscando aquellos de mayor producción, además de tamaño de la cápsula, dehiscencia, porcentaje de colorante y resistencia a la oidiosis.

De los tipos colectados se destacó uno conocido con el nombre de "chino", el cual se procedió a propagarlo vegetativamente de acuerdo con el método desarrollado por Leal y Rodríguez (3).

RESULTADOS Y DISCUSION

El cultivar "chino" se caracteriza por poseer un porte bajo (3-4 m) de altura, (foto 1) en plantas de 7 años; una buena producción de más o menos 11 Kg/planta de semilla, obtenida en 2 cosechas anuales, siempre y cuando esta cosecha se haga con tijeras unos 10 cm. abajo del racimo. Las cápsulas son lisas, semi-inhehiscentes (foto 2), con unos 0,5 gr/cápsula, y un porcentaje promedio de bixina de 5,16% este porcentaje es considerado ligeramente bajo, si lo comparamos con los resultados de otras selecciones señaladas por la literatura (5,7); así mismo, la selección es susceptible a la oidiosis, aún cuando se controle bien con Dithane (2,5%). De acuerdo con Morton (4), variedades como estas, fueron señaladas en Costa Rica, y Mac Bride, en su Flora de Perú, las describe como (Bixa orellana L.), forma leiocarpa.

El bajo porte y tamaño de este cultivar permite aumentar la densidad de siembra a 5 x 5 ó 6 x 6 m, lo que daría un rendimiento teórico de 4.400 Kg/Ha. ó 3.047 Kg/Ha.

CONCLUSIONES

Se propone el uso comercial de un cultivar de onoto, denominado "chino", este nombre hace referencia al hecho de que las cápsulas son completamente lisas.

LITERATURA CITADA

- 1.- BARRETO, CARMEN T. (1974). El cultivo del onoto. FUSAGRI, Cagua 15 p. (Mimeografiado).

- 2.- HUMBOLDT, A. (1804). Viaje a las regiones equinocciales del nuevo continente. Ministerio de Educación. Dirección de Cultura y Bellas Artes, Caracas. Vol. 5.1956.
- 3.- LEAL, F. y P. RODRIGUEZ (1981). Un nuevo método de injertación en onoto (Bixa orellana L.) Proc. Carib. Food. Crops. Soc. (En prensa).
- 4.- MORTON, JULIA F. (1960). Can annatto (Bixa orellana L.) an old source of food color, meet new needs for safe dye ? Proc. Fla. State Hort. Soc. 73: 301-309.
- 5.- OHLER, J. G. (1970). La Bija. Revista de Agricultura.(La Habana), 3 (1): 90-95.
- 6.- PURSEGLOVE, J.W. (1968). Tropical Crops: Dicotyledones, Vol. II. John Wiley & Sons. New York. 334 p.
- 7.- SING, D. T., R. PEREZ PEREZ, J., JORDAN MOLERO y A. TORRES SEPULVEDA. (1967). Selecciones prometedoras de achiote para la siembra de pruebas comerciales en Puerto Rico (Río Piedras) Estación Experimental Agrícola. Publicación Misc. No. 61. 16 pp.