



CONTENIDO Y ACUMULACIÓN DE SODIO EN FRUTOS DE GENOTIPOS NATIVOS DE TOMATE TRATADOS CON NaCl

PETER LADEWIG¹, LIBIA I. TREJO-TÉLLEZ¹, FERNANDO C. GÓMEZ-MERINO¹, ROSELIA SERVÍN-JUÁREZ¹ y VÍCTOR GARCÍA-GAYTÁN¹

¹ COLEGIO DE POSTGRADUADOS. ladewig.peter@colpos.mx

En un experimento factorial, se evaluó el efecto en la concentración y contenido de Na en frutos, de la adición de cuatro concentraciones de NaCl (0, 30, 60 y 90 mM) en la solución nutritiva para la producción de cuatro genotipos nativos de tomate colectados en los estados de Campeche, Oaxaca, Puebla y Veracruz; así también se incluyó un híbrido comercial tipo saladette (Vengador). Los efectos principales del NaCl y de los genotipos así como su interacción, fueron significativos tanto en concentración como en contenido de Na en frutos. La mayor concentración de Na se tuvo en el genotipo de Campeche ($3750.5 \text{ mg kg}^{-1}$); mientras que la menor en el genotipo de Veracruz ($2297.1 \text{ mg kg}^{-1}$). Por otra parte, con la adición de 60 mM NaCl se registró la mayor concentración ($4289.7 \text{ mg kg}^{-1}$) y contenido (87.9 mg) de Na en frutos. El híbrido comercial Vengador, acumuló mayor contenido de Na (94.0 mg) que los genotipos nativos, siendo el genotipo Veracruz el de menor acumulación (5 mg) debido al menor tamaño de frutos que presenta. Estos resultados permiten evidenciar diferencias en capacidad de transporte y acumulación de Na entre estos genotipos nativos, factores que influyen tanto en tolerancia a NaCl como en la calidad del fruto.

* Agradecimiento: LGAC Eficiencia y Sustentabilidad en la Producción Primaria de Sistemas Agroalimentarios del Postgrado en Innovación Agroalimentaria Sustentable del Colegio de Postgraduados Campus Córdoba.