



Introducción

Con el objeto de evaluar nuevas alternativas para su cultivo en invernadero, durante la campaña 2013 se desarrolló una experiencia de siembra de mostaza marrón (*Brassica juncea*), utilizando variedades especialmente desarrolladas para su consumo en fresco.

Desarrollo de la experiencia

Las semillas utilizadas fueron de origen japonés, del semillero Tokita. Se utilizaron las variedades comerciales Golden Streaks (de color verde) y Ruby Streaks (de color violáceo). Se dispusieron cuatro filas de cada variedad sobre camas de siembra con dos mangueras de riego por goteo. Colocándose una fila a cada lado de las mangueras, separadas a 20 cm (fotos 1 y 2).

La siembra se efectuó con una sembradora manual, a chorrillo, el día 6 de mayo y el primer corte se efectuó el 10 de junio. Efectuándose un total de 5 cortes en la variedad Golden y 4 cortes en la variedad Ruby. Las fechas de corte se presentan en la tabla 1.

Tabla 1: Fechas de corte en el cultivo de mostaza en invernadero. San Pedro, año 2013

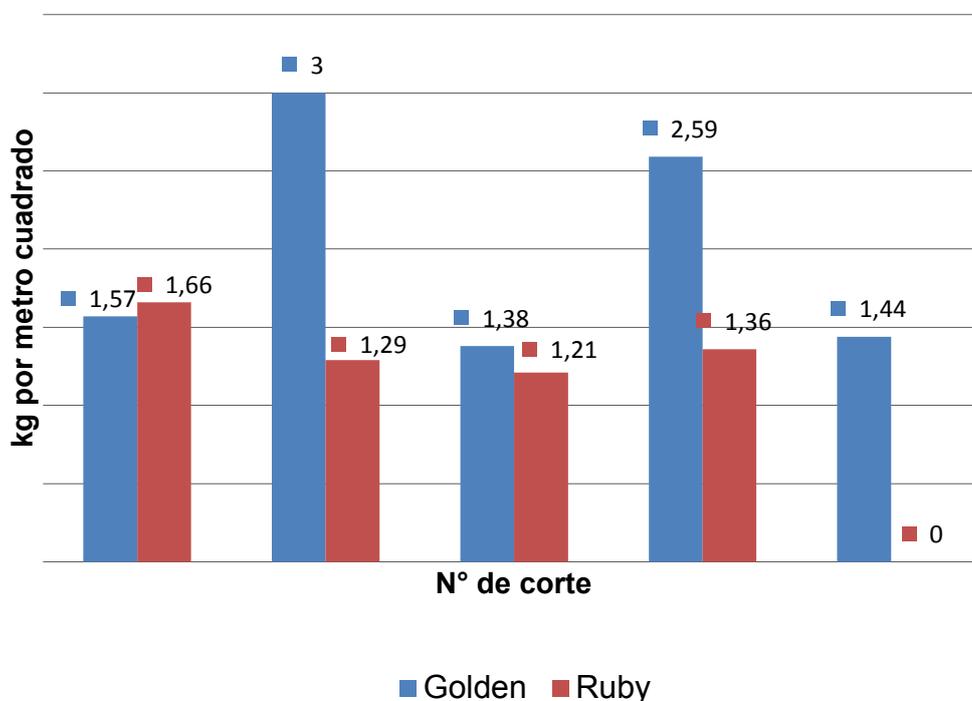
Variedad	1 corte	2 corte	3 corte	4 corte	5 corte
Golden	10 junio	15 julio	9 agosto	9 septiembre	26 septiembre
Ruby	10 junio	15 julio	9 agosto	9 septiembre	—

Los cortes se efectuaron a 5 cm del suelo para favorecer el rebrote. La altura promedio de las plantas en el momento del corte fue de 28 cm.

El rendimiento total fue de 9,98 kg.m⁻² para Golden, y 5,52 kg.m⁻², para Ruby.

Los rendimientos obtenidos en cada corte se presentan en la figura 1.

Figura 1: Rendimientos por corte en el cultivo de mostaza en invernadero. San Pedro, año 2013.



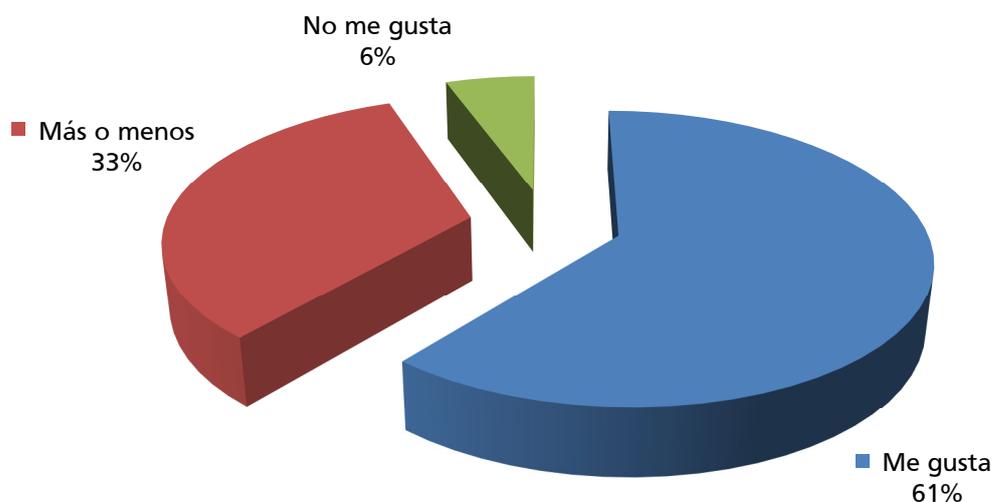
En cuanto a adversidades durante el ciclo del cultivo se presentaron ataques de hongos (*Sclerotinia* sp.), en lugares donde el suelo estaba con excesiva humedad. Se aplicó procimidone 50 % (producto comercial) en dosis de 10 cm³ en 10 lt de agua, obteniéndose buen control de la enfermedad. Como medida complementaria para el control de la enfermedad se restringieron los riegos al 50 %.

También se observó el ataque de una oruga específica del cultivo (*Plutella* sp.) que fue controlada con dos aplicaciones de insecticida lambdacialotrina 5% (producto comercial), en dosis de 10 cm³ en 10 lt de agua. Productos y dosis similares a los utilizados en otras hortalizas de hoja.

Prueba de degustación

Por tratarse de un alimento no conocido por la mayoría de las personas, se decidió realizar una degustación. Las hojas de las dos variedades se lavaron y se prepararon para servir en ensalada, con el agregado de aceite, vinagre y sal. Participaron 40 personas que nunca habían probado este alimento. La mayoría de los encuestados manifestó su agradable sabor, con alguna semejanza a la rúcula, por su gusto algo picante (figura 2).

**Figura 2: Resultados de la encuesta de degustación de mostaza preparada en ensalada.
San Pedro, año 2013.**



Consideraciones finales

Futuros estudios deberían orientarse al ajuste del manejo sanitario del cultivo.

El sabor de las hojas preparadas en ensalada, fue agradable, siendo necesaria una campaña de difusión para que la población la conozca.

El ajuste del manejo del cultivo y su conservación poscosecha, posibilitarán la consolidación de esta nueva alternativa de producción de hortalizas de hoja, en invernadero.



Foto 1: Variedad Golden Streaks



Foto 2: Variedad Ruby Streaks