



**OREGON
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE**



PRESENTAMOS: FRAMBUESAS Y MORAS DE OREGON

Con tonalidades que van del rojo vivo al morado intenso, las frambuesas, moras y bayas similares de Oregon son apreciadas por su sabor ácido y dulce y sus beneficios para la salud. Oregon produce la mayor cantidad de moras, bayas de Marion y frambuesas negras de todos los estados de EE. UU. Las granjas comerciales se han extendido más allá de las especies de moras y frambuesas nativas de Oregon para ofrecer la rica selección que los clientes disfrutan en la actualidad.

RECOLECTADAS FRESCAS Y PROCESADAS FRESCAS

Las bayas maduras se recogen y se venden enseguida, ya sean frescas o procesadas. Oregon desarrolló una industria de procesamiento sólida para satisfacer la demanda de los consumidores de bayas de calidad cultivadas en granjas: se congelan, disecan o cocinan las bayas con rapidez en cuanto salen de las granjas. La mayoría de las bayas atraviesan la congelación rápida individual (*individually quick frozen*, IQF) para conservar el color, el sabor y la madurez óptimos para otros usos. Además, los procesadores de Oregon ofrecen purés de bayas, purés sin semillas, mermeladas, jarabes, polvos, jugos, concentrados para jugos y otras formas.

NUTRICIÓN VIBRANTE

Las bayas de Oregon están repletas de nutrientes naturales que ofrecen beneficios directos para la salud humana.

- Deliciosas y nutritivas: las moras y las frambuesas son dulces por naturaleza, pero bajas en calorías.
- Superestrellas de la vitamina C: 8 onzas (227 g) de moras contienen 30 miligramos de vitamina C.
- Llenas de fibra: las semillas de las frambuesas y las moras aumentan su contenido en fibra.
- Fuentes sabrosas de vitamina K: las moras son una buena fuente de vitamina K, importante para tener huesos fuertes y una sangre sana.

EL COLOR MORADO OSCURO Y SALUD

El rico y bello color de las moras y las frambuesas negras proviene de las antocianinas, un tipo de fitoquímico. Los fitoquímicos son sustancias no nutritivas que se encuentran en las plantas que pueden ayudar a prevenir enfermedades crónicas, como el cáncer y las cardiopatías. Las antocianinas también actúan como antioxidantes y pueden ayudar a proteger el cerebro del estrés oxidativo y reducir los efectos de enfermedades como la demencia.

En el clima de Oregon, las bayas maduran en los campos hasta tener un sabor superior. Los días cálidos y las noches frescas permiten que las bayas maduren lentamente, de manera tal que los azúcares naturales se desarrollan plenamente, dando a cada baya su mejor sabor.



HISTORIA DEL DESARROLLO DE MEJORES BAYAS ADAPTADAS AL CLIMA

La Universidad Estatal de Oregon (OSU) y el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) iniciaron en 1917 un programa de mejora genética de bayas que continúa muy activo en la actualidad. Ese programa, en colaboración con los agricultores de Oregon, ha innovado innumerables variedades de bayas adaptadas al clima, el terreno y las lluvias naturales del oeste del estado. El programa de mejoramiento también hace hincapié en características como el sabor, la diversidad genética, la idoneidad para la recolección mecanizada, la durabilidad en cámaras frigoríficas y otros factores para cultivar de forma sostenible bayas que satisfagan la demanda del mercado. Las moras son plantas perennes de raíces profundas capaces de absorber las lluvias invernales del oeste de Oregon y prosperar en el clima óptimo para el cultivo de estas bayas.

Gracias a más de un siglo de cooperación entre investigadores y agricultores, Oregon produce actualmente muchas variedades de moras, frambuesas y otras bayas afines. Las bayas de Marion, una variante de la mora, son sin duda las más famosas. Su sabor complejo y su mayor tamaño las convierten en un éxito popular. Todas las bayas de Marion del mundo se cultivan en Oregon.

VARIEDAD	NOMBRE CIENTÍFICO	IMAGEN	COSECHA	SABOR	DATOS CURIOSOS
Frambuesas rojas	<i>Rubus strigosus</i>		De mediados de junio a octubre	Moderadamente ácido y dulce	La mayoría de las frambuesas de Oregon se congelan, se hacen puré o se convierten en jugo.
Frambuesas negras	<i>Rubus occidentalis</i>		3 semanas, comenzando en julio	Sabor más intenso que la frambuesa	El 99% de las frambuesas negras se cultivan en Oregon
Bayas de Marion	<i>Rubus L. subgenus Rubus</i>		De julio a agosto	Ácida, dulzura terrosa	Lleva el nombre del condado de Marion en Oregon
Bayas de Logan	<i>Rubus × logan obaccus</i>		De mediados de julio a mediados de agosto	Parecida a la frambuesa	Un híbrido, con la forma y el tamaño de las moras pero el color y el sabor de las frambuesas.
Moras	<i>Rubus subgenus rubus</i>		De mediados de junio a septiembre	Grande con excelente sabor	Muchas variedades maduran a lo largo de la temporada y pueden congelarse para su consumo durante todo el año.
Bayas de Boysen	<i>Rubus ursinus × Rubus idaeus</i>		Julio	Jugosas y dulces	Oregon es el productor núm. 1 de bayas de Boysen. Ideales para mermeladas, pays y jugos.

Más información

Frambuesas y Moras de Oregon:
oregon-berries.com

Programa para la Mercadotecnia y el Desarrollo de la Agricultura



OREGON
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE

635 Capitol Street NE
Salem, OR 97301-2532 USA
503-986-4725
Aq.Market@oda.oregon.gov
Oregon.gov/ODA