

AMARILLA—INIA, VARIEDAD DE ARVEJA (*Pisum sativum* L.) PARA GRANO SECO¹

Amarilla—INIA, dry pea (*Pisum sativum* L.) cultivar

Juan Tay U.², Hernán Chamorro G.³, Mario Paredes C.² y Victor Kramm M.²

SUMMARY

A new dry pea cultivar, released by INIA, is described. The origin, agronomic characteristics, grain yield, adaptation area and culinary qualities are given.

Origen

Amarilla—INIA se obtuvo en la Estación Experimental Quilamapu, por selección masal a partir de una población heterogénea, del tipo de arveja conocido en la provincia de Arauco, como Amarilla o Amapola. En 1977 se seleccionaron 80 plantas de características superiores; de buen tipo de planta, grano uniforme y precoces; las que en años posteriores se fueron evaluando y seleccionando por su rendimiento. Finalmente, se hizo una selección masal compuesta de 10 plantas, comenzándose en 1980 a evaluarse en ensayos de rendimiento en Cañete (VIII Región), en Temuco y Carahue (IX Región).

Características agronómicas

Planta guiadora, altura promedio de 1,20 m, follaje verde claro, folíolos grandes y ovales, estípulas grandes y elípticas. Flor de color blanco, con 1 a 2 flores por racimo. La vaina granada es de unos 7,0 cm de largo con 3—5 granos.

En Cañete, sembrada en julio, alcanza su madurez a los 148 días. En Carahue, sembrada en octubre, alcanza su madurez a los 116 días.

Características del grano

Grano esférico, de superficie lisa y color amarillo anaranjado, con los cotiledones de color amarillo. El peso de 100 semillas es de aproximadamente 37,5 g.

Rendimiento

En ensayos efectuados en Cañete (lat. 37° 54'S y long. 73° 24'W) durante los años 1980—1983, ha presentado un rendimiento promedio de 32,9 qq/ha. En Carahue (lat. 38° 42'S y long. 73° 09'W), en ensayos efectuados durante los años 1982—1983, presentó un rendimiento promedio de 38,0 qq/ha. Estos rendimientos son alrededor de un 30% superiores a los alcanzados por los tipos criollos, Amapola o Amarilla, cultivados en la provincia de Arauco.

Zonas de cultivo y época de siembra

- Secano costero Arauco: julio—septiembre
- Secano costero Cautín: septiembre—octubre

Uso y calidad culinaria

Como grano seco, para consumo directo, grano partido y harinas. Para el mercado interno y externo.

Amarilla—INIA tiene un porcentaje de proteína de 20,78. Su coeficiente de hidratación es de un 80%, después de 16 horas de remojo, no presentando semilla sin hidratarse. Su tiempo de cocción es de 18 minutos, previo remojo en agua por 16 horas. De buen sabor y caldo claro.

¹ Recepción de originales: 24 de julio de 1985.

² Estación Experimental Quilamapu (INIA), Casilla 426, Chillán, Chile.

³ Proyecto Arauco (INIA—SERPLAC). Actualmente en actividad particular.