



# NUEVA VARIEDAD DE TRIGO HARINERO PRECOZ DE PRIMAVERA

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS - CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACIÓN QUILAMAPU

# MILLÁN-INIA

VARIEDAD DE ALTA CALIDAD INDUSTRIAL PARA SUELOS DE RIEGO DE LA ZONA CENTRO SUR

**NUEVA**



## ORIGEN

Millán-INIA (*Triticum aestivum* L.) proviene de un cruzamiento efectuado en el Proyecto Fitomejoramiento de Trigo, INIA Quilamapu, el año 1995.

## DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA

Es un trigo de hábito primaveral, de época de espigadura precoz, con hábito de crecimiento erecto al estado de plántula. La altura de planta adulta se considera mediana a baja, y varía entre 75 y 90 cm, con un promedio de 85 cm. La vaina de la hoja bandera es de glaucocidad nula o muy débil. El tallo es de medula gruesa y resistente a la tendadura. Las aurículas carecen de antocianina, por lo que presentan color blanco y de gran tamaño.

El grano es de tamaño grande, color blanco, aspecto vítreo y forma ovada. El peso las 1.000 semillas sobre mallaje 2,3 mm es de 50 a 59 gramos.

La espiga es compacta, aproximadamente de 11 a 12 cm de largo, color blanco y de glaucosidad nula o muy débil, erecta a la madurez, forma piramidal, de barbas largas y presentes en toda su extensión.

## CICLO VEGETATIVO

Sembrado a mediados de agosto en el Campo Experimental Santa Rosa de INIA Quilamapu Chillán, la espigadura ocurre alrededor de los 88 a 89 días después de la siembra, 2 a 3 días después que la variedad Ciko-INIA.

**INIA: 49 AÑOS DE TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA AL SERVICIO DEL AGRICULTOR**

### COMPORTAMIENTO A ENFERMEDADES

Millán-INIA, hasta la temporada 2012-2013 ha mostrado resistencia a moderada resistencia a las royas, estriada (*Puccinia striiformis* West. f. sp. tritici), colorada de la hoja (*Puccinia triticina* Erikss) y de la caña (*Puccinia graminis* Pers. F. sp. tritici Erikss y Henn.) y resistencia a moderada resistencia al oídio causado por el hongo *Blumeria graminis* D C. f. sp. Tritici Marchal. Ha mostrado tolerancia a septoriosis de la hoja (*Mycosphaella graminicola* (Fuckel) J. Schrot.).

Millán-INIA es un trigo de buen peso del hectolitro y de textura dura. Las cifras de sedimentación, gluten húmedo y de proteína lo clasifican como trigo fuerte. Presenta un buen volumen de pan, un valor W alto, y una buena relación P/L. La variedad se destaca por su alto contenido de proteína, alto valor de sedimentación y alto valor W, Cuadro 2.

### RENDIMIENTO DE GRANO

Durante los años 2006 a 2011 se evaluó en ensayos estándares efectuados en suelos regados de las provincias de Ñuble y Bio-Bio y en promedio la variedad Millán-INIA en las localidades evaluadas alcanzo un 1% superior a Ciko INIA, Cuadro 1.

### ZONA DE CULTIVO Y FECHAS RECOMENDABLES DE SIEMBRA

Los datos obtenidos en los ensayos estándar permiten recomendar la siembra de la variedad Millán-INIA en la zona centro sur del país, en suelos regados, entre los meses de junio y hasta el 15 de septiembre.

CUADRO 1. RENDIMIENTO DE GRANO (qqm/ha) DE LA VARIEDAD MILLÁN-INIA, COMPARADA CON CIKO-INIA.

VARIEDADES	LOCALIDADES		
	CHILLÁN	YUNGAY*	LOS ÁNGELES
Millán -INiA	87,7	91,4	94,6
Ciko-INIA	96,2	88,8	87,7

\*Bajo pivote.

CUADRO 2. CALIDAD DE LA VARIEDAD DE TRIGO MILLÁN-INIA, COMPARADO CON CIKO-INIA\*.

CARACTERÍSTICAS (1)	MILLÁN-INIA	CIKO-INIA
Peso del hectolitro, kg/hl	85,0	84,6
Sedimentación Zeleny, cm <sup>3</sup> (2)	39,2	36,6
Gluten húmedo, % (3)	42,2	45,0
Proteína (N x 5,7), %	11,5	10,2
Índice de dureza, % (4)	17,2	17,0
Falling number (seg)	426	459
Trabajo (W) (5)	310	218
Tenacidad (P)	124	95
Extensibilidad (L)	95	103
Relación (P/L)	1,45	1,26
Volumen del pan, cm <sup>3</sup> (6)	959	906

(1): Valores promedio de ensayos efectuados en Chillan, Yungay riego, Los Ángeles.

(2): Cifras de 17 a 26,9 cm<sup>3</sup> corresponden a un trigo suave; Cifras de 27 a 32,9 cm<sup>3</sup> corresponden a un trigo intermedio. y cifras iguales o mayores de 33 cm<sup>3</sup> corresponden a un trigo fuerte.

(3): Valores de 18 a 24,9 = trigo suave; 25,0 a 29,9 = trigo intermedio; igual o >30= trigo fuerte.

(4): Valores <de 20: grano duro; 20-30: grano semiduro; >de 30: grano suave.

(5): Valor W (alveogram): <150: bajo; 150-200: medio; >200: Bueno.

(6): Volumen del pan: <de 550: bajo; 550-600: Bueno; >de 600: muy bueno.