

## ZONA CENTRO NORTE

# TRIGOS INIA PARA 1998/1999

En las recomendaciones que se presentan a continuación para la temporada 1998/99 se dan a conocer las principales características de tres nuevas variedades de trigo de pan: Huañil INIA, Huayún INIA y Queñoa INIA, y de dos de trigo candeal: Llareta INIA y Guayacán INIA.

**P**ara tener éxito en el cultivo del trigo, el agricultor debe, en primer lugar, averiguar cada año qué variedades se ofrecen en el mercado y cuáles son sus principales características: resistencia o tolerancia a las enfermedades, calidad panadera o industrial, etc. Así podrá elegir la mejor variedad que se adapte a su predio, ya sea que éste se encuentre en el área de riego o seco. Para una mayor seguridad, se recomienda sembrar más de una variedad en un predio con el fin de aprovechar la diferente respuesta genética de los trigos frente a cualquier cambio ambiental.

A continuación se dan a conocer las principales características de tres nuevas variedades de trigo de pan y dos de candeal. Los cuadros 1 y 2 amplían estos antecedentes con los de otras variedades también recomendadas para la zona.

## Trigos de pan

▲ **Huañil INIA.** Primavera, de buen tipo agronómico, de 95 cm de altura en siembras de junio y julio en la zona centro norte.

**Precocidad:** 116 días, contados desde la

Ignacio Ramírez A.  
iramirez@platina.inia.cl

René Cortázar S.  
Ernesto Hacke E.  
Denise Granger Z.  
Mireya Zerené Z.

INIA La Platina



Queñoa INIA en el secano costero.

siembra a espigadura; es decir, similar a la de Millaleu INIA, que es de 117 días.

**Resistencia a enfermedades:** es resistente a los tres polvillos: de la caña (*Puccinia graminis*), colorado de la hoja (*P. recondita*) y amarillo o estriado (*P. striiformis*).

**Rendimiento:** en cuatro años de ensayos en La Platina, rindió en promedio once por ciento más que Millaleu INIA.

**Calidad panadera:** supera a Millaleu INIA en valor de sedimentación, valor farinológico y volumen de pan.

Se recomienda para los terrenos de riego y seco de la zona centro norte.

▲ **Huayún INIA.** Primavera, de crecimiento erecto, alcanza una altura promedio de 85 cm en siembras de junio y julio. Su buena caña lo hace resistente a la tendadura.

**Precocidad:** similar a la de Millaleu INIA, cuando se siembra en los meses indicados.

**Resistencia a enfermedades:** resistente a los tres polvillos.

**Rendimiento:** ha superado a Millaleu INIA en 17,5 por ciento, como promedio de cuatro años de ensayos.

**Calidad panadera y sedimentación:** similar a Millaleu INIA. Su contenido en proteína es aceptable, lo mismo que su valor farinológico y su volumen de pan.

Se recomienda para los terrenos de riego y seco de la zona centro norte.

▲ **Queñoa INIA.** Semiprecoz, de 100 a 110 cm de altura, es decir 10 a 15 cm más alto que Maqui INIA. De crecimiento primaveral, erecto.

**Precocidad:** semejante a Peumo INIA. Fechas de siembra: fines de abril al 30 mayo, que lo clasifica como un trigo facultativo primaveral.

**Resistencia a enfermedades:** moderadamente resistente a *P. graminis* y *P. recondita*, resistente a *P. striiformis*.

**Rendimiento:** en 17 ensayos en la zona de recomendación del secano costero, en cinco años y cuatro localidades, ha rendido 23 por ciento más que Millaleu INIA, 10 más que Maqui INIA y 13 más que Peumo INIA.

**Calidad:** es un trigo de buen peso del hectolitro, buen porcentaje de extracción de harina. Tiene un regular contenido de proteína. Presenta buen volumen de pan y, en general, buenas características de calidad. Es de panificación directa.

## Trigos candeales

▲ **Llareta INIA.** Es una variedad de hábito de crecimiento primaveral, de 95 cm de altura, resistente a la tendadura. Su



período de desarrollo es igual que Chagual INIA.

**Resistencia a enfermedades:** resistente a los tres polvillos y tolerante al virus del enanismo amarillo de la cebada (VEAC).

**Rendimiento:** alto. En ensayos regionales, sembrados en cuatro localidades durante cuatro años, ha rendido 12,8 por ciento más que Chagual INIA.

**Calidad:** destaca por su gluten fuerte, de color amarillo dorado, que lo hace muy apropiado para la elaboración de fideos. En general, es de mejor calidad industrial que Chonta INIA y Chagual INIA.

**Dosis de semilla:** 200 kg/ha.

▲ **Guayacán INIA.** Primavera, de caña vigorosa, alcanza una altura de planta adulta de 95 a 100 cm.

**Precocidad:** sembrado a mediados de junio, espiga en 120 días, es decir, igual que Chagual INIA.

**Resistencia a enfermedades:** resistente a los tres polvillos y tolerante a la virosis VEAC.

**Rendimiento:** alto. En cuatro años de ensayos regionales ha superado a Chagual INIA en 14,6 por ciento.

**Calidad industrial:** superior a Chagual INIA en contenido de proteína, en gluten índice y color de gluten.

Cuadro 2

## Variedades de trigo de pan y candeal recomendadas

Áreas de riego Huasco-Talca	Fecha de siembra
Primaverales de pan	Junio-15 de julio
Huayún INIA	
Huañil INIA	
Trigos candeales	Junio-15 de julio
Chagual INIA	
Llaretta INIA	
Guayacán INIA	
<b>Secano costero Sto. Domingo-J.M. Caro-Talca</b>	
Primaverales de pan	15 de mayo-15 de junio
Huayún INIA	
Huañil INIA	
Alternativos de pan	Preferentemente sembrar temprano (fines de abril-30 de mayo), no más allá del 15 de junio
Coyán INIA	
Maqui INIA	
Queñoa INIA	
<b>Secano interior Choapa-Colchagua</b>	Desde temprano en mayo
Huayún INIA	
Huañil INIA	
<b>Colchagua-Talca</b>	
Huayún INIA	15 de mayo-15 de junio
Huañil INIA	15 de mayo-15 de junio
Queñoa INIA	Desde abril al 30 de mayo

**Dosis de semilla:** 180 a 200 kg/ha.

**Antecedentes de Chagual INIA.**

Esta variedad fue distribuida en 1982 como resistente. Desde 1986 hasta la fecha, se ha visto atacada severamente por razas virulentas del polvillo colorado de la hoja.

Por dicho motivo, para aprovechar su alto potencial de rendimiento,

los agricultores han controlado la enfermedad mediante fungicidas. Sin embargo, las características de muy buen potencial de rendimiento, buena calidad industrial y resistencia al polvillo de la hoja, que poseen Llaretta y Guayacán, permiten esperar que reemplazarán a Chagual INIA. ▲

Cuadro 1

## Variedades de trigo creadas por el Centro Regional de Investigación La Platina

	Precocidad	Altura (cm)	Espiga	Grano	Reacción a enfermedades			Septoria
					P.gr. <sup>(1)</sup>	P.rec. <sup>(1)</sup>	P.str. <sup>(1)</sup>	
<b>Primaverales de pan</b>								
Huayún INIA	Precoz	90	Mediana, amarilla, barbada	Mediano, café oscuro. Peso de 1.000 granos: 40 g	R <sup>(2)</sup>	R	R	Las variedades precoces recomendadas para el secano costero J. M. Caro-Talca no deben sembrarse temprano en mayo, para evitar daño de septoriosis
Huañil INIA	Precoz	95	Grande, café claro, barbada	Mediano, café claro. Peso de 1.000 granos: 45,5 g	R	R	R	
<b>Alternativos de pan</b>								
Coyán INIA	Semiprecoz	100	Mediana, amarilla, barbada	Mediano, café claro	MS <sup>(2)</sup>	MS	R	Las variedades alternativas recomendadas para el secano costero J.M. Caro-Talca deben sembrarse temprano (fines de abril al 30 de mayo). Estos trigos, de período vegetativo más largo, presentan mayor escape a la septoriosis
Maqui INIA	Semiprecoz	105	Mediana, blanca, barbada	Mediano, amarillo ámbar	MS	MR <sup>(2)</sup>	MR	
Queñoa INIA	Semiprecoz	105	Mediana a grande, aristada, barbada media	Mediano, café, ovoide semiduro, semivítreo, blanco crema	MR	MR	R	
<b>Trigos candeales</b>								
Chagual INIA	Precoz	85	Mediana, café clara	Grande, amarillo, vítreo	R	S <sup>(2)</sup>	R	
Llaretta INIA	Precoz	95	Mediana, piramidal, curvada, decumbente, café clara, barbada, oscura	Grande, alargado, amarillo claro, vítreo. Peso de 1.000 semillas: 58 g	R	R	R	
Guayacán INIA	Precoz	95	Grande, piramidal, café clara, barbada	Mediano, alargado, amarillo claro. Peso de 1.000 semillas: 52 g	R	R	R	

<sup>(1)</sup>P.gr. = *Puccinia graminis*; P.rec. = *P. recondita*; P.str. = *P. striiformis*.

<sup>(2)</sup>R = resistente; M = moderadamente susceptible; MR = moderadamente resistente; S = susceptible.