

Zafiro INIA: Nueva Variedad de Arroz para el Mercado Chileno

De grano largo ancho, presenta alto rendimiento y gran calidad industrial

**Karla Cordero, Investigadora INIA Quilamapu.
Hugo Rodríguez, periodista INIA Quilamapu.**

La séptima variedad de arroz en su historia puso a disposición del sector arrocero nacional el Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA. A la ceremonia realizada a inicios de agosto en la ciudad de Parral, asistieron industriales, distribuidores, productores y autoridades encabezadas por el ministro de Agricultura, José Antonio Galilea, y por el director Nacional de INIA, Guillermo Donoso. Este último expresó que la nueva variedad, fruto de 11 años de investigación, es una alternativa que ayudará a los arroceros en términos de producción, rentabilidad y competitividad, toda vez que responde a las demandas del sector arrocero nacional.

El secretario de Estado, en tanto, indicó que las políticas del Ministerio en materia

y pequeñas explotaciones, que agrupan el 88 por ciento de los productores, con un 70 por ciento de la superficie y un aporte a la producción nacional de arroz de 58 por ciento.

Galilea recalcó que "el actual escenario mundial del arroz, con producciones anuales del orden de 450 millones de toneladas, indica que si bien éstas crecen, también lo hace la demanda derivada, entre otros factores, del alto consumo de países como China e India, lo que resalta las buenas perspectivas del sector.

La nueva variedad de arroz Zafiro INIA está llamada a posicionarse en los próximos años, como el arroz de mayor perspectiva de consumo en Chile, reemplazando a Diamante INIA que desde 1979 ocupa un lugar de privilegio en el mercado chileno.

Zafiro INIA es una variedad de grano

de grano, resistente a la tendadura, y de menor altura y mejor calidad industrial que Diamante INIA.

Características agronómicas de Zafiro INIA

- **Fertilidad:** Durante los años de estudio y en diferentes localidades Zafiro INIA ha presentado menores porcentajes de esterilidad que Diamante INIA lo que indica un menor porcentaje de esterilidad en las panículas.

- **Desgrane:** Bajo porcentaje de desgrane lo que se traduce en una buena aptitud para la cosecha con automotriz.

- **Manchado:** Presenta menores niveles de manchado de grano que Diamante INIA, lo que indica una mejor condición para la comercialización.

- **Tendadura:** Resistente a la tendadura y con mejor caña que Diamante INIA.

- **Emergencia de panícula (excursión):** Presenta iguales niveles que Diamante INIA, lo que significa una buena excursión del tallo que facilita las labores de cosecha.

- **Rendimiento:** Alto potencial de rendimiento de grano paddy, similar a Diamante INIA con alrededor de 10 ton/ha.

- **Fertilización:** Buena respuesta a las fertilizaciones tradicionales utilizadas en el cultivo.

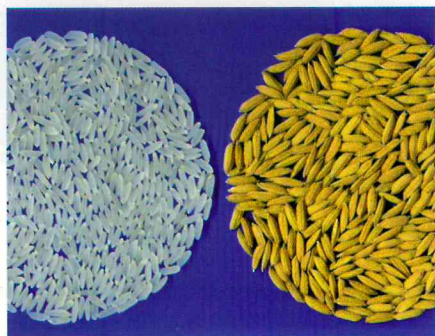
Características Morfológicas

- Período vegetativo semitardío (va entre los 101 y 115 días).

- Hábito de crecimiento erecto (menos de 30°), con plantas que oscilan entre los 85 y 106 cm, y un promedio 93 cm (99 cm promedio Diamante INIA).

- Hojas de color verde y pubescente.

- Ángulo de la hoja bandera ascendente y de coloración amarilla durante la madurez,



Arroz Zafiro INIA.



Campo de mejoramiento genético de variedad Zafiro INIA.



Intervención del ministro de Agricultura José Antonio Galilea durante el lanzamiento de la variedad Zafiro INIA.

ligeramente más intensa que Diamante INIA.

- Panícula de tipo intermedia (no compacta, ni abierta), de crecimiento semierecto en etapas tempranas, a ligeramente colgante en la madurez.
- Grano fusiforme de color café claro, clasificado como largo ancho y sin presencia de aroma.

Rendimiento en grano

En ensayos de rendimiento efectuados entre las temporadas 2002/2003 y 2007/2008 en Villa Alegre, Talquita, Parral, Lucumilla, San Carlos y Chillán, la variedad Zafiro INIA presentó niveles de rendimiento, estables y similares a Diamante INIA. La tendencia y el promedio de los datos de todas las temporadas bajo ensayo indican que en la mayoría de los años, y en diferentes localidades, Zafiro INIA superó en rendimiento a Diamante. Aunque no existen suficientes diferencias significativas que avalen su mayor rendimiento, sí se confirma que es una variedad de alto rendimiento con un 6% más que Diamante INIA.

Rendimiento industrial y calidad culinaria

Los ensayos efectuados en las mismas localidades y temporadas descritas anteriormente, mostraron que Zafiro INIA presentó niveles de rendimiento industrial significativamente mayores, 3% más, Diamante INIA, que actuó como testigo.

En cuanto a calidad culinaria, con un 22% de amilosa Zafiro INIA se sitúa en categoría intermedia, lo que indica que al ser cocinado, presenta características similares a Diamante INIA (mismo comportamiento después de la cocción). Ello, sumado a su baja temperatura de gelatinización, permite la absorción rápida del agua a menores temperaturas y le confiere la capacidad al arroz para que, una vez cocinado, retenga su textura suave cuando se enfría.

Épocas de siembra y dosis de semillas

La época de siembra recomendada para Zafiro INIA es más amplia que Diamante, extendiéndose hasta las dos primeras semanas de noviembre. Por ello, resulta ser una excelente variedad para años con condiciones climáticas adversas en la hora de la siembra.

La dosis de semilla recomendada es de 160 kg/ha para siembra directa manual.

Otros aspectos a considerar

Zafiro INIA se destaca por su nota de blancura, encontrándose dentro de los valores exigidos en la norma de calidad chilena (NCh 2033). Asimismo, obtuvo porcentajes de esterilidad y manchado más bajos que el testigo Diamante INIA, lo que se traduce en menor esterilidad floral y mayor tolerancia al manchado en la panícula.

En lo concerniente a la precocidad, Zafiro INIA posee un ciclo vegetativo de 104 días promedio desde siembra a floración, vale decir, un día y medio más precoz que Diamante.

La zona geográfica recomendada comprende toda la zona arrocería nacional.

Durante la temporada 2006/2007, la alta presencia de manchado del grano permitió apreciar que en la zona de mayor problema, Zafiro INIA se mostró un 50% menos susceptible que Diamante INIA, lo cual sugiere más resistencia al manchado del grano.

Zafiro INIA se presenta como la primera variedad proveniente del método de mejoramiento poblacional, metodología introducida la temporada 1996/1997 desde el CIAT (Colombia) y el CIRAD (Francia) en el programa de mejoramiento genético de arroz INIA. ■

1. Villa Alegre, Talquita, Parral, Loncomilla, San Carlos y Chillán.

ECOLAB®

Liderando la producción de leche de alta calidad



**CERTIFICACION
ISO 9000**

**EXPERIENCIA
en Higiene**

**RESULTADOS
Consistentes**



Toalla de Microfibra

- Toallas lavables para el secado de pezones exclusivo de Ecolab.
- Alta resistencia mecánica.
 - Limpieza completa de pezones.
 - Secado rápido y fácil.
 - Mejor calidad de leche y salud mamaria.



80 AÑOS

PROTEGIENDO SU MARCA

Oficina Regional Osorno: Manuel Rodríguez 1849,
fono: (64) 235718 - (64) 256066 Chile.osorno@ecolab.com

Consulte a nuestros representantes zonales en:
Los Angeles, Temuco, Los Lagos, Osorno y frutillar.