Cebada Laufén[1]

Juan Acevedo A.[2] y Edmundo Beratto M.[3]

Cebada "Laufén" (*Hordeum vulgare L.*) es una variedad de grano desnudo creada por la Estación Experimental Carillanca del Instituto de Investigaciones Agropecuarias de Chile (INIA) y obtenida a partir de los cruzamientos efectuados entre Tracura 50/Apizaco/Calsberg. A partir de 1974 se le incorporó a los ensayos de rendimiento con la sinonimia de CAR 0181, correspondiéndole el siguiente pedigree: T-134-1t-1t-9t-2t. Durante 1977 se distribuyó entre los agricultores para su uso comercial.

Laufén es una cebada de primavera; de espiga de 2 hileras, semidecumbente, café y aristada; de grano Desnudo, grande, ovoide y blanco. Es una variedad de caña corta y delgada, hábito de crecimiento intermedio, moderadamente resistente a la tendidura, tolerante al enanismo amarillo de la cebada (BYDV), resistente al polvillo estriado (*Puccinia striiformis* West) y moderadamente resistente a la escaldadura o rincosporiosis (*Rynchosporium secalis*).

Su potencial de rendimiento en grano es inferior al de variedades de cebada de grano cubierto; pero, su contenido de proteína es más alto y su tenor de fibra más bajo, constituyéndose en un importante recurso tanto para alimentación humana, como animal. En este último caso se emplea como grano bruto, semielaborado o como ingrediente de alimentos balanceados, especialmente en raciones alimenticias de monogástricos (aves y cerdos).

[1]Recepción originales: 29 de junio de 1978.

[2]Ing. Agr., M. S., Programa Cereales, Subprograma Trigo, Estación Experimental Carillanca, Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), Casilla 58-D, Temuco, Chile.

[3]Ing. Agr., M. S., Programa Cereales, Subprograma Cebada y Avena, Estación Experimental Carillanca, Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), Casilla 58-D, Temuco, Chile.

SUMMARY

LAUFEN BARLEY

This new barley variety created by INIA's Cereal Program at Carillanca Experiment Station is described.