

## Antufén, Andalién y Andifén, tres cultivares de trigo para la zona centro sur<sup>1</sup>

Mario Mellado Z.<sup>2</sup>

"ANTUFEN": CULTIVAR DE TRIGO DE  
PRIMAVERA PARA LA ZONA CENTRO  
SUR DE CHILE

### ORIGEN

El cultivar Antufén (*Triticum aestivum* L. em. Thell.), obtenido en la Estación Experimental Quilamapu, se recibió en 1966 de la Estación Experimental La Platina, como línea avanzada, y desde 1967 se empezó a evaluar en ensayos de rendimiento.

Mientras estuvo en ensayos usó la denominación de Quilamapu 10.050, y en el año 1973 se inscribió como cultivar Antufén.

<sup>1</sup>Recepción originales: 4 de junio de 1979.

<sup>2</sup>Ing. Agrónomo, Programa Cereales, Estación Experimental Quilamapu, Instituto Investigaciones Agropecuarias (INIA), Casilla 426, Chillán, Chile.

*Cruza y Pedigree:*

(908-Frontana)<sup>2</sup> / (4160 × Yaktana 54-Norin 10/Brevor) C 14<sup>2</sup> // Orofen Ch-10296-4p-2p-2p-1p.

### CARACTERISTICAS AGRONOMICAS

Antufén es un cultivar semienano cuya altura de planta fluctúa entre 85 y 95 cm. Es resistente a la tendidura, macollador y de período vegetativo levemente menor que Toquifén y Mexifén. Sembrado a principios de agosto, la espigadura se produce a comienzos de noviembre.

La espiga es semierecta en la madurez, aristada, fusiforme y de color café. El grano es de tamaño mediano, de color café y forma ovoide a semialargada.

Es moderadamente susceptible a la roya

amarilla (*Puccinia striiformis* West.), susceptible a la roya colorada de la hoja (*Puccinia recondita* f. sp. *tritici* Rob. ex. Desm.), y susceptible a la roya del tallo (*Puccinia graminis tritici*).

#### CALIDAD MOLINERA Y PANADERA

Antufén tiene un peso del hectólitro promedio de 82 kg; el grano es ligeramente blando y su porcentaje de proteína es alrededor de 10,6%. El valor de sedimentación es bajo, con características farinográficas débiles. La harina tiene aceptable porcentaje de absorción de agua al amasado y produce un pan de volumen aceptable. La miga del pan es de buen color y textura ligeramente suave.

#### “ANDALIEN-INIA”: CULTIVAR DE TRIGO DE HABITO ALTERNATIVO PARA LA ZONA CENTRO SUR DE CHILE

##### ORIGEN

El cultivar Andalién-INIA (*Triticum aestivum* L. em. Thell), se obtuvo en la Estación Experimental Quilmapu a partir del cruzamiento entre dos trigos de hábito alternativo. La cruza se efectuó el año 1965 y desde 1966 a 1970 se estudió su segregación por el método de pedigree.

Entre 1972 y 1976 fue evaluado en ensayos de rendimiento con la denominación interna de Quilmapu 10.059, y el año 1976 se inscribió como cultivar con el nombre de Andalién-INIA.

##### Cruza y Pedigree:

Juffy II x (Willet sib.-Norin 10/Brevor) Yaktana 54 A<sup>2</sup> N-1583-8c-1c-2c-2c.

#### CARACTERISTICAS AGRONOMICAS

Andalién es un cultivar semienano cuya altura de planta a la madurez fluctúa entre 80 a 100 cm. sembrado en primavera y de 95 a 110 cm. en siembras de invierno. Su período vegetativo es unos 10 días más largo que el del cultivar de primavera Antufén, espigando alrededor del 25 de noviembre en siembras de principios de agosto.

La espiga es barbada, de forma oblonga, color café y resistente al desgrane. El grano

es de tamaño mediano, forma ovoide a semi-alargada y de color café claro.

Es moderadamente resistente a la roya amarilla (*Puccinia striiformis* West.), susceptible a la roya colorada de la hoja (*Puccinia recondita* f. sp. *tritici* Rob. ex. Desm.) y susceptible a la roya del tallo (*Puccinia graminis tritici*).

#### CALIDAD MOLINERA Y PANADERA

Andalién-INIA tiene un peso del hectólitro promedio de 76 kg. y un índice de dureza correspondiente a trigos suaves.

El porcentaje de proteína es alrededor de 9,8% y la cifra de sedimentación es baja. Sus características farinográficas son débiles. El porcentaje de absorción de agua al amasado es aceptable y el volumen del pan es bueno. La miga del pan es de buen color y de textura suave.

#### “ANDIFEN-INIA”: CULTIVAR DE TRIGO DE HABITO ALTERNATIVO PARA LA ZONA CENTRO SUR DE CHILE

##### ORIGEN

El cultivar Andifén-INIA (*Triticum aestivum* L. em. Thell), fue desarrollado en la Estación Experimental Quilmapu, a partir del cruzamiento de un trigo de invierno por uno de primavera. El padre invernal corresponde a la línea avanzada Hybride de Bonance-Vogel 8881, y el primaveral a la línea (Frontana-Kenya 58/Newthatch x Norin 10/Brevor) Yaqui 54. La cruza se efectuó el año 1964 y desde 1966 a 1969 se estudió su segregación por el método de pedigree.

Entre 1970 y 1974 fue incluido en ensayos de rendimiento y durante los años 1975, 1976 y 1977 formó parte de los ensayos regionales. Mientras estuvo en ensayos se usó la denominación de Quilmapu 10.007. En 1978 se presentaron los antecedentes para registrarlos oficialmente con el nombre de Andifén-INIA.

##### Cruza y Pedigree:

Hybride de Bonance - Vogel 8881 x (Frontana - Kenya 58/Newthatch x Norin 10/Brevor) Yaqui 54  
N-1674-1c-1c-1c

## CARACTERISTICAS AGRONOMICAS

La altura de planta adulta varía entre 100 a 115 cm. en siembras de invierno y entre 85 a 110 cm. en siembras de primavera. Su espiga es barbada, fusiforme y de color blanco. El grano es de tamaño mediano, color café y forma ovoide a semialargado.

El período vegetativo de Andifén-INIA es similar al del cultivar Andalién-INIA. Sembrado a mediados de agosto demora alrededor de 100 días en espigar.

Es moderadamente resistente a moderadamente susceptible a roya amarilla (*Puccinia striiformis* West.); moderadamente susceptible a roya colorada de la hoja (*Puccinia recondita*), y resistente a moderadamente resistente a la roya del tallo (*Puccinia graminis tritici*).

## CALIDAD MOLINERA Y PANADERA

Andifén-INIA tiene un peso del hectolitro promedio de 79 kg. y un índice de dureza correspondiente a trigo semi-duro. El porcentaje de proteína es alrededor de 10,3%. La cifra de sedimentación es de un valor equivalente a trigos comerciales importados de Estados Unidos (HARD RED WINTER WHEAT N° 2). Porcentaje de absorción de agua al amasado, muy satisfactorio con buen rendimiento en peso de pan. Volumen de pan aceptable, con valores similares a trigos comerciales importados. Color de miga del pan, crema claro (buen color) y textura de la miga del pan, suave.

## RESUMEN

Se indica el origen, características agronómicas y calidad molinera y panadera de los cultivares de trigo Antufén, Andalién-INIA y Andifén INIA, para la zona centro sur de Chile.

## SUMMARY

## ANTUFEN, ANDALIEN-INIA AND ANDIFEN-INIA, THREE CULTIVARS IN THE CENTRAL SOUTH AREA OF CHILE

The origin, agronomic characteristics and milling and baking quality of three bread wheat cultivars (*Triticum aestivum* L. em. Thell) are described.