

Ancoa—INIA, cultivar de trigo de primavera para la zona centro sur¹

Mario Mellado Z.²
Ricardo Madariaga B.²

Origen:

El cultivar Ancoa—INIA (*Triticum aestivum* L. em. Thell.), obtenido en la Estación Experimental Quilamapu, se recibió de la Estación Experimental La Platina, como línea avanzada, el año 1971 y desde 1973 se empezó a evaluar en ensayos de rendimiento.

Mientras estuvo en ensayos usó la denominación de Quilamapu 10.063 y en el año 1981 se inscribió como cultivar Ancoa—INIA.

Cruza y pedigree:

(Timstein/Chinesse 166—Kenya Farmer x Lerma/Newthatch—Marroqui²/María Escobar) X (Frocor x Norin 10—Yaktana 54 A).

A — 2602 — 1p — 1p — 1p.

Características agronómicas:

Ancoa—INIA es un cultivar semi—enano cuya altura de planta adulta fluctúa entre 70 y 85 cm. Es resistente a la tendidura, macollador y de período vegeta-

tivo (días transcurridos desde la siembra a espigadura) muy similar al cultivar Antufén. Sembrado la primera quincena de agosto, la espigadura se produce a mediados de noviembre.

La espiga es de tamaño mediano, barbada, de color blanco y resistente al desgrane. Es fusiforme y semicurva en la madurez.

El grano es de color café claro, de tamaño mediano y forma ovalada. El peso de 1000 granos oscila entre 34 y 38 g.

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

El rendimiento de grano es similar al de los mejores cultivares recomendados en la región, alcanzando en algunos ensayos valores cercanos a las 7 ton/ha.

Calidad molinera y panadera:

Ancoa—INIA tiene un peso del hectolitro que oscila entre 79 y 83 kg; el grano es semiduro, con un porcentaje de proteína que varía entre 10 y 11 por ciento. El valor de sedimentación es bajo y el porcentaje de absorción de agua al amasado es muy satisfactorio. El volumen de pan es aceptable (675 a 700 cc), con buen color de miga y textura suave.

¹ Recepción de originales: 21 de octubre de 1981.

² Ings. Agrs. Estación Experimental Quilamapu (INIA), Casilla 426, Chillán, Chile.

S U M M A R Y

**Ancoa-INIA, semidwarf bread wheat cultivar for the
central-south area of Chile**

A new, semi-dwarf, commercial wheat variety, released by INIA, is described. Its origin, agronomic characteristics, and milling and baking qualities are given.