NOTAS BREVES

Arroz Quella–INIA[1]

Quella – INIA, a new rice variety

Roberto Alvarado A.[2]
Angel Pino B.[2]

SUMMARY

A new rice variety, released by the Quilamapu Experiment Station (INIA), Chillán, for the Chilean rice area is described.

ORIGEN

El arroz Quella–INIA (*Oryza sativa* L.) es una variedad creada por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias en la Estación Experimental Quilamapu y es producto de un cruzamiento realizado en 1967 entre la línea avanzada RR/BL 119–1–1, proveniente de Louissiana, y la variedad nacional Oro. En 1973, es incluido en los ensayos de evaluación de rendimiento, con la denominación interna de Q 10501, correspondiéndole el pedigree CH 105–312–1s–1.

CARACTERISTICAS AGRONOMICAS Y DE CALIDAD

La altura de planta adulta fluctúa entre 80 y 100 cm. Es de crecimiento vigoroso, buena capacidad de macolla y resistente a la tendidura. La panoja es compacta, de longitud media y con presencia de granos aristados.

La duración de los períodos de siembra a floración y de siembra a madurez es similar a la variedad comercial Oro, esto es, alrededor de los 100 y 145 días, respectivamente, cuando se siembra a mediados de octubre en el área de Chillán.

El grano es corto, de color amarillo dorado; elaborado mide aproximadamente 5 mm, con una relación largo/ancho de 1,9. Su porcentaje de panza blanca es notablemente inferior a los arroces cultivados en el país, y su potencial de rendimiento industrial alcanza alrededor de un 60 por ciento de grano entero. Según análisis realizados en el IRRI (International Rice Research Institute), el grano elaborado tiene un contenido intermedio de amilosa y baja temperatura de gelatinización, según el método del álcali. El contenido de proteína del grano elaborado es de 8,3 por ciento.

[1] Recepción de originales : 22 de febrero de 1982.

[2] Estación Experimental Quilamapu (INIA), Casilla 426, Chillán, Chile.