

NOTAS BREVES

BLANCO—INIA, VARIEDAD DE POROTO DE CONSUMO INTERNO Y EXPORTACION, RESISTENTE AL MOSAICO COMUN Y MOSAICO AMARILLO¹

Blanco—INIA a new bean variety for the local and export markets, resistant to common (BCMV) and yellow (BYMV) mosaic viruses

Juan Tay U.², Mario Paredes C.², Victor Kramm M.²

SUMMARY

A new bean variety, of the Great Northern type, was evaluated under Chilean conditions.

According with its vegetative growth, it was classified as an early maturity type variety (100 days or less).

Its principal characteristic is the resistance to all BCMV and BYMV strains reported in Chile.

The new variety also has good yield, 2–3 ton/ha, and shows excellent culinary characteristics.

Origen. Blanco—INIA es de origen desconocido y se encontraba en el germoplasma del Programa Leguminosas de Grano de la Estación Experimental Quilamapu, donde se le mantuvo bajo la denominación interna GN # 164557. Desde 1977, ha sido evaluado en ensayos de rendimiento de variedades y promocionado en siembras demostrativas.

Tipo de planta. La planta es semiguadora, tipo II, y puede alcanzar una altura de 50 cm. La flor es blanca, florece aproximadamente a los 49 días. La vaina granada es de color verde, con 3 a 5 granos.

Tipo de grano. Los granos son blancos, de forma ovalada y ligeramente achatado en los extremos. Su tamaño es mediano y el peso de 100 semillas es de 43,8 g. Sus granos corresponden al tipo de variedades denominada Great Northern.

Período vegetativo. Es una variedad precoz y su período vegetativo para grano seco, en la zona de Chillán, es de aproximadamente 100 días, similar al de la variedad Pinto 114.

Resistencia a enfermedades. Blanco—INIA es resistente a todas las razas del virus del Mosaico Común descritas para Chile, US—1, NY—15 y necrótico, como también a las razas benigna y severa del Mosaico Amarillo del poroto.

Rendimiento. Blanco—INIA presenta un rendimiento similar a Pinto 114; en ensayos desde 1977 a 1982, dio un rendimiento promedio de 2,6 Ton/ha.

Calidad culinaria. Unido a sus buenas características agronómicas, Blanco—INIA presenta una calidad culinaria similar a las variedades Tórtola y Coscorrón. Es decir, produce un caldo claro, de muy buen sabor, y es de cutícula delgada, lo que la hace muy recomendable para su consumo interno y de exportación, como grano seco. También se ha evaluado en pruebas de calidad conservera, resultando muy adecuado para este propósito.

Area de siembra. Blanco—INIA, por sus buenas características agronómicas y su comportamiento frente a las enfermedades virósicas, se recomienda para toda la zona de cultivo en el país, que se extiende principalmente entre Coquimbo (lat. 29° 54'S) y Cautín (lat. 38° 51'S).

¹ Recepción de originales: 21 de junio de 1984.

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