

# AMARILLA—INIA, VARIEDAD DE ARVEJA (*Pisum sativum* L.) PARA GRANO SECO<sup>1</sup>

## Amarilla—INIA, dry pea (*Pisum sativum* L.) cultivar

Juan Tay U.<sup>2</sup>, Hernán Chamorro G.<sup>3</sup>, Mario Paredes C.<sup>2</sup> y Víctor Kramm M.<sup>2</sup>

### SUMMARY

A new dry pea cultivar, released by INIA, is described. The origin, agronomic characteristics, grain yield, adaptation area and culinary qualities are given.

#### Origen

Amarilla—INIA se obtuvo en la Estación Experimental Quilamapu, por selección masal a partir de una población heterogénea, del tipo de arveja conocido en la provincia de Arauco, como Amarilla o Amapola. En 1977 se seleccionaron 80 plantas de características superiores; de buen tipo de planta, grano uniforme y precoces; las que en años posteriores se fueron evaluando y seleccionando por su rendimiento. Finalmente, se hizo una selección masal compuesta de 10 plantas, comenzándose en 1980 a evaluarse en ensayos de rendimiento en Cañete (VIII Región), en Temuco y Carahue (IX Región).

#### Características agronómicas

Planta guiadora, altura promedio de 1,20 m, follaje verde claro, folíolos grandes y ovales, estípulas grandes y elípticas. Flor de color blanco, con 1 a 2 flores por racimo. La vaina granada es de unos 7,0 cm de largo con 3—5 granos.

En Cañete, sembrada en julio, alcanza su madurez a los 148 días. En Carahue, sembrada en octubre, alcanza su madurez a los 116 días.

#### Características del grano

Grano esférico, de superficie lisa y color amarillo anaranjado, con los cotiledones de color amarillo. El peso de 100 semillas es de aproximadamente 37,5 g.

#### Rendimiento

En ensayos efectuados en Cañete (lat. 37° 54'S y long. 73° 24'W) durante los años 1980—1983, ha presentado un rendimiento promedio de 32,9 qq/ha. En Carahue (lat. 38° 42'S y long. 73° 09'W), en ensayos efectuados durante los años 1982—1983, presentó un rendimiento promedio de 38,0 qq/ha. Estos rendimientos son alrededor de un 30% superiores a los alcanzados por los tipos criollos, Amapola o Amarilla, cultivados en la provincia de Arauco.

#### Zonas de cultivo y época de siembra

- Secano costero Arauco: julio—septiembre
- Secano costero Cautín: septiembre—octubre

#### Uso y calidad culinaria

Como grano seco, para consumo directo, grano partido y harinas. Para el mercado interno y externo.

Amarilla—INIA tiene un porcentaje de proteína de 20,78. Su coeficiente de hidratación es de un 80%/o, después de 16 horas de remojo, no presentando semilla sin hidratarse. Su tiempo de cocción es de 18 minutos, previo remojo en agua por 16 horas. De buen sabor y caldo claro.

<sup>1</sup> Recepción de originales: 24 de julio de 1985.

<sup>2</sup> Estación Experimental Quilamapu (INIA), Casilla 426, Chillán, Chile.

<sup>3</sup> Proyecto Arauco (INIA—SERPLAC). Actualmente en actividad particular.