

ARAUCANO 85—INIA, NUEVA VARIEDAD DE POROTO
(Phaseolus vulgaris L.) TIPO CRANBERRY, RESISTENTE AL
MOSAICO COMUN¹

Araucano 85—INIA, a new cranberry type bean cultivar
(Phaseolus vulgaris L.) resistant to the common mosaic virus

Juan Tay U.², Andrés France I.², Mario Paredes C.² y Víctor Kramm M.²

S U M M A R Y

A new bean cultivar, Araucano 85—INIA, released by INIA is described. Its origin, agronomic features, grain yield, adaptation area and culinary qualities are given. This cultivar is resistant to the Common Mosaic Virus.

Origen

Araucano 85—INIA se obtuvo en la Estación Experimental Quilamapu (36° 34' lat. S y 76° 16' long. W), del cruzamiento entre las variedades Red Kidney Shell por Sanilac, efectuada en 1976.

Características Agronómicas

Planta de crecimiento guiador, tipo 3, postrada. Puede alcanzar una altura de 50 cm. Sembrada durante noviembre en Quilamapu, florece a los 50 días. Flor bicolor, con el estandarte de color rosado y las alas de color lila. La vaina granada es de color rojo, de unos 12 cm de largo y con 3 a 5 granos. Su período vegetativo es 15 días más corto que los tipos criollos y, en Quilamapu, alcanza su madurez aproximadamente a los 119 días.

Para vaina granada, la primera cosecha se obtiene a los 96 días.

Características del Grano

Araucano 85—INIA tiene un grano similar a los tipos criollos, tales como Araucano o Pajarito, los que se incluyen en el tipo cranberry. De forma arriñonada, de color de fondo crema, con jaspeado de rojo claro. El peso de 100 semillas es de aproximadamente 55 g.

Características Fitopatológicas

Es inmune a las tres razas de mosaico común del poroto, descritas hasta el momento en Chile (Tipo, NY—15 y NL—3), pero susceptible a mosaico amarillo.

Rendimiento

En 11 ensayos regionales efectuados en localidades de la VII y la VIII Región, entre los años 1983 y 1986, su rendimiento promedio fue de 38 qq/ha, lo cual equivale a un incremento de aproximadamente 38% o, respecto a la variedad criolla Araucano.

Zona de Cultivo y Epoca de Siembra

Por su resistencia al mosaico común del poroto, virus transmisible por semilla, y por su período vegetativo, se puede sembrar entre la V y la VIII Región del país. En la área centro—sur, se recomienda sembrar hasta mediados de noviembre.

Usos y Calidad Culinaria

Para consumo como grano seco y granado. Su coeficiente de hidratación es de aproximadamente 100 y su tiempo de cocción normal es de 26 minutos, previo remojo de 16 hr. De buen sabor y caldo oscuro, similar a los tipos criollos.

¹ Recepción de originales: 10 de junio de 1987

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