

TRIGO ALTERNATIVO DE PAN MAQUI-INIA¹

Maqui-INIA, a new facultative bread wheat cultivar

Ignacio Ramírez A.², René Cortázar S.², Fernando Riveros B.²,
Oscar Moreno M.², Ernesto Hacke E.² y Denise Granger Z.²

SUMMARY

Maqui-INIA, a facultative wheat cultivar created by INIA's Wheat Program at the Hidango Experimental Substation (INIA, VI Region), is described. The origin, agronomic characteristics, grain yield, quality characteristics and adaptation area are given.

Origen

Es una variedad de trigo seleccionada por el Programa de Trigo en la Subestación Experimental Hidango (INIA) en material obtenido de un cruzamiento realizado en el año 1979, con el objeto de obtener un derivado de la variedad Aurifén, con un período vegetativo más largo que éste y con mayor tolerancia a *Septoria tritici*. En 1983, se seleccionó como surco F₅, para entrar a ensayos de rendimiento en la temporada 1984/85.

Cruza y Pedigree

Temu 39-76//Bezostaya/7 cerros/4/23584/Ciano/
/V-10/3/Aurifén

H-908-0H-1H-0H

Descripción Morfológica de la Planta

Hábito de crecimiento primaveral, erecto. Altura de planta entre 95 y 100 cm (5-8 cm más alto que Aurifén, pero 8 a 15 cm más bajo que Canelo y Quillay-INIA). Caña firme de color blanco amarillo claro, con alto potencial de macolla. Período vegetativo semejante a Patagua-INIA, es decir unos 10 días más precoz que Canelo-INIA y 20 a 25 días más que Quillay-INIA. Sembrado a mediados de mayo emite espigas entre los 140 y 145 días, por lo que puede ser clasificada como una variedad alternativa precoz.

Características de la espiga. Tamaño mediano a grande, glumas blanco-amarillo claro, con barbas de longitud media. Densa a semi-densa, semi-decumbente a la madurez y de forma cuadrada, oblonga.

Características del grano. Grano de tamaño medio, ovoide, surco de mediana profundidad y pincel corto. Amarillo ambar de textura semiharinosa.

Características Fitopatológicas

Maqui-INIA, es una variedad resistente a moderadamente resistente al polvillo estriado (*Puccinia striiformis* West.) en su zona de cultivo. Evaluaciones realizadas en otras localidades (Chillán y Temuco), indican que es una variedad moderadamente resistente al polvillo colorado de la hoja (*Puccinia recondita* f. sp. *tritici* Rob. ex Desm.) y resistente al polvillo colorado de la caña (*Puccinia graminis* Pers. f. sp. *tritici* Ericks y Henn.). En relación a *Septoria tritici*, Maqui-INIA, presenta mejor tolerancia que Patagua-INIA, Canelo-INIA y Quillay-INIA.

Rendimiento

Durante las temporadas que han sido incluidas en los ensayos establecidos en la Subestación Experimental Hidango, ha superado el rendimiento promedio de las variedades testigos demostrando que se trata de una línea de alto potencial, con rendimientos sobre 70 qqm/ha bajo las condiciones del secano costero húmedo.

¹Recepción de originales: 26 de marzo de 1990.

²Estación Experimental La Platina (INIA), Casilla 439, Correo 3, Santiago, Chile.

Calidad Molinera y Panadera

Es una variedad de alto peso del hectolitro (entre 82 y 83 kg/hl). Presenta textura semidura a la molienda, con buena extracción de harina. Su contenido de proteínas en el grano es superior al 9%, con valores de sedimentación ligeramente superior a Patagua-INIA y Canelo-INIA. Presenta un buen tiempo de desarrollo de masa. Volumen de pan regular, miga de color crema a marfil. Todas estas características indican que es un genotipo de trigo semisuave, para panificación directa o para mezcla con trigos más duros.

Zona de Cultivo y Epoca de Siembra

Maqui-INIA es recomendada para el área del secano costero húmedo, comprendida entre Santo Domingo y la VII Región. Puede ser sembrada durante todo el mes de mayo al norte de Rapel y desde fines de abril a primera quincena de mayo al sur de Rapel (VI y VII Regiones).