

# LLARETA INIA, VARIEDAD DE TRIGO CANDEAL *Triticum turgidum* var. *durum* PARA LA ZONA CENTRAL DE CHILE<sup>1</sup>

## Llaretta INIA, a durum wheat cultivar *Triticum turgidum* var. *durum* for the Central Zone of Chile

Ignacio Ramírez A.<sup>2</sup>, René Cortázar S.<sup>2</sup>, Ernesto Hacke E.<sup>2</sup>,  
Denise Granger Z.<sup>2</sup>, y Mireya Zerené Z.<sup>2</sup>

### S U M M A R Y

Llaretta INIA is a spring durum wheat cultivar selected in F<sub>2</sub> segregating material introduced from CIMMYT Mexico in 1986. From 1989 to 1991 was included in advanced yield trials at the Regional Research Center La Platina and from 1992 to 1995 in Regional yield tests. It is a high yielding semidwarf cultivar, resistant to lodging. It presents adequate resistance to *Puccinia striiformis* and *P. recondita*. Good test weight, with good pasta quality and strong gluten of golden yellow color.

**Key words:** wheat, durum, yield, resistance, quality.

### ORIGEN

Llaretta INIA es un cultivar de trigo candeal (*Triticum turgidum* var. *durum*) seleccionado de un F<sub>2</sub> introducido desde México (CIMMYT) en 1986. Después de 4 años de selección se evaluó en ensayos de rendimiento en el Centro Regional de Investigación La Platina desde 1989 hasta 1991 y en Ensayos Regionales, desde 1992 hasta 1995.

### CRUZA Y PEDIGREE

(D67.54.4<sup>a</sup>.9A//Jori "S" x Rosner Durum 119-200-4Y) Sahel 77, CD 64399-4p-2p-3p

### DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA DE LA PLANTA

Es de hábito de crecimiento primaveral, con caña fuerte y una altura que fluctúa entre 90 y 100 cm, con un promedio de 95 cm.

**Características de la espiga.** Espiga de tamaño mediano, de forma piramidal, algo curvada, decumbente a la madurez, de color café claro con barbas

más oscuras de más de 10 cm de largo, distribuidas uniformemente en la espiga. Hombro de la gluma: 1 mm.

**Características del grano.** Grano grande, alargado, vítreo y amarillo claro. El peso de los 1.000 granos es de 58 gramos.

### CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Período de desarrollo igual que Chagual INIA. Sembrado a mediados de junio espiga en 119 días. Es resistente a la tendadura, su peso promedio del hectolitro supera en 1 kg al de Chagual INIA (Cuadro 1).

### CARACTERÍSTICAS FITOPATOLÓGICAS

Llaretta INIA es resistente al polvillo estriado (*Puccinia striiformis*), y al de la hoja (*Puccinia recondita*) a diferencia de Chagual INIA, que es susceptible a esta última enfermedad. A la virosis VEAC es tolerante (Cuadro 1).

### RENDIMIENTO

Es un cultivar de alto rendimiento. En Ensayos Regionales sembrados en cuatro localidades, durante cuatro años, ha rendido un 12,8% más que Chagual INIA (Cuadro 2).

<sup>1</sup>Recepción de originales: 22 de septiembre de 1977.

<sup>2</sup>Centro Regional de Investigación La Platina (INIA), Casilla 439, Correo 3, Santiago, Chile.

**ZONA DE CULTIVO, ÉPOCA DE SIEMBRA,  
DOSIS DE SEMILLA**

Esta variedad se recomienda para la zona comprendida entre Vallenar y Talca, sobre la base de los resultados obtenidos en Ensayos Regionales efectuados en la zona indicada. La mejor época de siembra es: 1° de junio al 15 de julio. La dosis de semilla recomendada es: 180-200 kg/ha.

**CALIDAD**

Llaretta INIA es semejante a Chonta INIA en gluten index y superior a Chagual INIA. En color de gluten es mucho mejor que Chonta INIA y Chagual INIA. En contenido de proteína y gluten húmedo es similar a las dos variedades mencionadas (Cuadro 3).

**CUADRO 1. Características agronómicas y fitopatológicas de Llaretta INIA y de 2 cultivares de trigo candeal**

**TABLE 1. Agronomic and phytopathological characteristics of Llaretta INIA and two durum wheat cultivars**

Cultivar	Altura de planta adulta (cm)	Días siembra a espigadura	Peso hl, kg	Royas <sup>1</sup>		VEAC <sup>2</sup>
				<i>P. recondita</i>	<i>P. striiformis</i>	
Llaretta INIA	100	119	85,5	R	R	Tolerante
Chonta INIA	100	120	84,3	40 MS	R	Tolerante
Chagual INIA	95	120	84,4	60 S	R	Tolerante

<sup>1</sup>R: Resistente; MS: Moderadamente susceptible; S: Susceptible.

<sup>2</sup>VEAC: Virosis del enanismo amarillo de la cebada.

**CUADRO 2. Rendimiento promedio de Llaretta INIA y de 2 variedades de trigo candeal en La Platina, Hidango, Melipilla y Chimbarongo en 4 años de ensayos regionales**

**TABLE 2. Average yield of Llaretta INIA and two durum wheat cultivars evaluated in four Regional Trials during four years**

Variedad	1993 qq/ha	1994 qq/ha	1995 qq/ha	1996 qq/ha	Promedio qq/ha	% de Chagual
Llaretta INIA	90,8	70,7	72,6	62,7	78,0	112,8
Chonta INIA	76,2	61,2	71,5	59,3	69,6	101,9
Chagual INIA	84,3	52,4	68,4	58,3	68,4	100,0

**CUADRO 3. Características de calidad promedio de Llareta INIA comparada con 2 variedades de trigo candeal en ensayos regionales sembrados en 4 localidades durante 4 años**

**TABLE 3. Average quality of Llareta INIA and two durum cultivars in Regional Trials evaluated in four locations during four years**

Variedad	Año	Proteína	Gluten húmedo	Gluten index	Color de gluten
Llareta INIA	1993	10,5	29,9	-	5,00
	1994	11,4	30,3	-	5,00
	1995	10,4	28,8	77,4	4,80
	1996	10,3	32,4	88,8	4,80
Promedio		10,7	30,4	83,1	4,90
Chonta INIA	1993	10,2	30,2	-	3,00
	1994	11,4	32,8	-	4,00
	1995	10,3	30,4	76,1	4,50
	1996	10,5	31,9	86,2	4,00
Promedio		10,6	31,3	81,2	3,90
Chagual INIA	1993	10,1	27,1	-	3,00
	1994	10,8	31,7	-	3,50
	1995	10,5	29,4	53,6	3,75
	1996	10,0	30,6	57,7	4,25
Promedio		10,4	29,6	55,7	3,60

Proteína: < de 8 baja; 8,1 a 9,5 regular; 9,6 a 11 buena.

Gluten húmedo: < de 20 bajo, 21-25 regular, 26-30 bueno, > de 30 muy bueno.

Gluten index: 0-20 bajo, 21-39 regular, 40-60 bueno, 61-80 tenaz, más de 80 muy tenaz.

Color de gluten: 1) Muy deficiente. Marfil o café.

2) Deficiente. Crema o amarillo oscuro.

3) Regular. Amarillo pálido.

4) Bueno. Amarillo.

5) Muy Bueno. Amarillo oro.

## RESUMEN

Llareta INIA es un trigo *durum* de primavera seleccionado en material segregante F2 recibido desde CIMMYT México en 1986. Desde 1989 a 1991 fue incluido en ensayos avanzados de rendimiento en el Centro Regional de Investigación La Platina y, desde 1992 a 1995, en pruebas regionales de rendimiento. Es un cultivar semienano de alto rendimiento, resistente a la tendadura. Presenta adecuada resistencia

a *Puccinia striiformis* y *P. recondita*. Posee buen peso de hectolitro, con buena calidad para elaboración de pasta, con gluten fuerte de color amarillo dorado.

**Palabras claves:** trigo, *durum*, rendimiento, resistencia, calidad.