

BRILLANTE INIA, NUEVA VARIEDAD DE ARROZ CON GRANO LARGO Y TRANSLÚCIDO¹

Brillante INIA, a new rice variety with long and translucent grain

José Roberto Alvarado A.², Santiago Hernaiz L.², Andrés Gomez T.²
y Fernando Saavedra B.²

SUMMARY

Brillante INIA is a rice variety released from a cross made at Quilamapu Regional Research Center in 1977. It is a rice with long and translucent grain, with a length/width ratio of 2,9. It is semi-late variety, with good industrial quality and low gelatinization temperature.

Key words: rice, quality, Chile.

INTRODUCCIÓN

La producción de arroz de grano largo en nuestro país está basada exclusivamente en la variedad, Diamante INIA. Por esta razón, el Programa de Arroz del INIA está introduciendo al cultivo comercial la variedad Brillante INIA, de grano largo grueso y translúcido. De esta forma se disminuye la vulnerabilidad genética que presenta un cultivo que se basa en una sola variedad.

ORIGEN

Brillante INIA, corresponde a la línea Quila 67108, que proviene de selección de plantas individuales de la cruz Diamante/Ñiquén, realizada en el CRI Quilamapu el año 1977. Diamante es producto de la cruz Agostano/P6 P1-2-2-2-1 y Ñiquén de la cruz Rexoro Red/Bozu 138-1-1//Oro Ch101-413-1t-1.

DESCRIPCIÓN

La altura de la variedad Brillante INIA varía entre 74 y 95 cm. El grano se clasifica como largo grueso; su período vegetativo, de siembra a floración varía entre 85 y 112 días, por lo que corresponde a una variedad semi-tardía. Es resistente al acame, con buena resistencia al desgrane. Además, presenta un menor manchado de grano que Diamante INIA.

La panícula es semi erecta y semi barbada. El grano con cáscara tiene una longitud que varía entre 10 y 14 mm y un ancho entre 2,5 y 2,9 mm. El peso de las 1.000 semillas alcanza a 32 g en promedio.

RENDIMIENTO

En relación a rendimiento en grano, Brillante INIA no presenta diferencias estadísticamente significativas con Diamante INIA. En promedio de tres temporadas de ensayos de rendimiento en el vivero de mejoramiento del CRI Quilamapu (Cuadro 1), y en tres temporadas en cinco localidades (Cuadro 2) el rendimiento fue muy similar.

CUADRO 1. Comparación de rendimiento¹ (qqm/ha) en grano con cáscara entre Brillante INIA y Diamante INIA en ensayos de rendimiento en el CRI Quilamapu en tres temporadas

TABLE 1. Paddy yield (qqm/ha) of Brillante INIA and Diamante INIA in yield trials at Quilamapu Research Regional Center in three seasons

Variedad	1991/92	1992/93	1993/94	Promedio
Brillante INIA	61,9	88,2	84,3	78,1
Diamante INIA	63,3	80,4	88,1	77,3

¹Recepción de originales: 14 de mayo de 1997.

²Centro Regional de Investigación Quilamapu (INIA). Casilla 426, Chillán, Chile.

¹Promedio de tres repeticiones, expresado a 15% de humedad.

**CUADRO 2. Comparación de rendimiento¹ entre Brillante INIA y Diamante INIA
en 5 localidades y tres temporadas**

**TABLE 2. Paddy yield (qqm/ha) of Brillante INIA and Diamante INIA
in 5 sites and three years**

Localidades	1994/95		1995/96		1996/97	
	Diamante INIA	Brillante INIA	Diamante INIA	Brillante INIA	Diamante INIA	Brillante INIA
Chillán	84,9	89,3	88,3	98,1	73,8	82,6
San Carlos	66,0	62,7	81,2	72,8	79,3	80,3
Parral	82,1	80,3	72,0	91,7	80,1	85,3
Talca	53,0	58,6	62,0	55,3	73,4	67,1
Colchagua	84,2	81,7	71,8	75,7	-	-
Promedio	74,0	74,5	73,6	77,7	76,7	78,8

¹Promedio de tres repeticiones, expresado a 15% de humedad.

En la temporada 1995/96 en cinco demostraciones efectuadas en las mismas localidades señaladas en el Cuadro 2, la variedad Brillante INIA rindió en promedio 77,7 qq/ha contra 73,6 qq/ha que alcanzó Diamante INIA.

En los ensayos regionales la variedad Brillante INIA fue cosechada con un promedio de 22,8% de humedad, mientras que, Diamante INIA lo ha sido con 23,2%, ello indica que presenta una precocidad algo mayor a cosecha.

CALIDAD

En relación a apariencia del grano, Brillante INIA presenta grano largo grueso y translúcido. Su

relación largo/ancho en grano elaborado alcanza en promedio a 2,9 (7,2 a 7,6 mm de largo y 2,4 a 2,5 mm de ancho). El rendimiento industrial es bueno, ya que alcanzó en promedio 54,3% de grano entero, alcanzando un valor máximo de 67,0%. La temperatura de gelatinización es baja, según la prueba del álcali.

ADAPTACIÓN Y ÉPOCA DE SIEMBRA

De acuerdo a los resultados obtenidos, esta variedad se adapta a toda el área arrocera, siendo su época de siembra más adecuada, la segunda quincena de octubre.

RESUMEN

Brillante INIA es una variedad de arroz liberada por el Proyecto Arroz en el Centro Regional de Investigación Quilamapu. Posee grano largo grueso y translúcido con una relación largo-ancho de 2,9. Es

una variedad semitardía con una buena calidad industrial y baja temperatura de gelatinización.

Palabras claves: arroz, calidad, Chile.