



VARIEDAD DE TRIGO ALTERNATIVO CON TOLERANCIA A LA ACIDEZ EN EL SUELO

NUEVA

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS

SEMILLA DE TRIGO

RUPANCOINIA



DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA

Rupanco INIA es una variedad de trigo de pan creado por el Programa Nacional de Trigo del Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA. De acuerdo con su hábito de desarrollo, se le clasifica como un trigo alternativo, adaptándose muy bien a épocas de siembra intermedias tales como mediados de junio a principio de agosto.

Es un trigo de hábito de crecimiento semirastrero, con buena capacidad de macollaje y baja altura, la que varía entre 85 y 105 cm, con un promedio de 93 cm, siendo mas bajo que Dollinco-INIA (110 cm). Su espiga es de color amarillo a castaño, con barbas de largo medio, sobre toda la espiga.

INIA: 45 AÑOS DE TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA AL SERVICIO DEL AGRICULTOR

RUPANCOINIA

VARIEDAD DE TRIGO ALTERNATIVO
CON TOLERANCIA A LA ACIDEZ EN EL SUELO

NUEVA



ZONA DE CULTIVO RECOMENDADA

Se recomienda para siembras de invierno en la VIII, IX, XIV y X Regiones y de primavera desde el sur del río Cautín en la misma zona.

EPOCA DE SIEMBRA

Zona Centro Sur: VIII Región, Precordillera de Secano y Suelos Rojos: Mayo - Junio*
Secano Costero: VIII Región: Junio*
Zona Sur: IX, XIV y X Región: Abril - 20 de junio
(*) mes ideal de siembra

DOSIS DE SEMILLA

Puede fluctuar entre 180 y 200 kg/ha.

RENDIMIENTO POTENCIAL

Puede llegar sobre los 100 qqm/ha

Cuadro 1: Rendimiento (qq/ha) de Rupanco-INIA y su comparación con Dollinco-INIA evaluado en distintas localidades. Varias temporadas.

LOCALIDAD	Rupanco-INIA	Dollinco-INIA
Chillán	89	80
Santa Bárbara	96	95
Traiguén	104	103
Temuco (invierno)	126	125
Temuco (primavera)	82	76
Vilcún *	114	120
Máfil	113	87
Purranque (invierno)	138	149
Purranque (primavera)	98	86
Promedio	106,6	102,3

* Suelos con cierto grado de acidez y alto aluminio



Calidad Panadera: Trigo de tipo intermedio que puede ser utilizado en mezclas. Tipo galletero con características de alto valor en extensibilidad y harina blanca.

Cuadro 2: Características de calidad de la variedad Rupanco-INIA en comparación con Dollinco-INIA y Pandora-INIA. Valores promedio de varias localidades. (Laboratorio de Calidad de Trigo, INIA-Carillanca).

ANÁLISIS	Rupanco-INIA	Dollinco-INIA	Pandora-INIA
Peso del hectolitro, kg/hL	82,5	81,8	84,5
Índice de dureza, % ⁽¹⁾	26,7	21,5	18,3
Proteína, N x 5,7, %	10,8	9,6	11,4
Sedimentación Zeleny, cm ^{3/23}	38,4	44,4	58,4
Valor W ⁽²⁾	54,0	56,5	59,5
Volumen de pan, cm ^{3/4}	686	758	843
Color de miga ⁽³⁾	M-MCr	Cr-MCr	Cr
Textura de miga ⁽⁴⁾	B-MB	B-MB	B-MB
Gluten húmedo, % ⁽⁵⁾	27,2	32,0	37,3
Falling Number ⁽⁶⁾	309	424	432
Valor W ⁽⁷⁾	153,0	156,2	240,1
p ⁽⁸⁾	52,3	60,9	83,8
L ⁽¹¹⁾	120,0	92,0	141,5
P/L ⁽¹²⁾	0,4	0,7	0,5

⁽¹⁾ Dureza del grano: valores de 16 a 25 corresponden a un grano duro y de 26 a 30 a un grano semiduro.

⁽²⁾ Valor de sedimentación: valores superiores a 33 cm³ corresponden a un trigo fuerte.

⁽³⁾ Valor W (farinograma): entre 55 y 75 corresponden a un valor bueno.

⁽⁴⁾ Volumen de pan: mayores a 700 cm³ corresponden a un valor muy bueno.

⁽⁵⁾ Color de miga: M= máfil; Cr= crema.

⁽⁶⁾ Textura de miga: B= buena; MB= muy buena.

⁽⁷⁾ Gluten húmedo: valores superiores a 30= gluten fuerte.

⁽⁸⁾ Falling Number: (Número de caída): valores inferiores a 150 indican presencia de α -amilasa y posible grado de brotación.

⁽⁹⁾ Valor W: propiedades mecánicas de la masa. Sobre 250 granos de mucha fuerza.

⁽¹⁰⁾ Valor P: altura máxima de la curva o resistencia al estiramiento.

⁽¹¹⁾ Valor L: longitud de la curva o extensibilidad de la masa.

⁽¹²⁾ Valor P/L: relación entre ambas, valores adecuados entre 0,5 a 0,7.