

Belloto: trigo candeal para la elaboración de pastas secas

Nuevas variedades vegetales



Belloto: trigo candeal para la elaboración de pastas secas

DESCRIPCIÓN

Belloto es un trigo candeal cuya espiga es corta, densa, de color blanco y con glaucocidad débil a media durante la antesis. Presenta barbas largas a lo largo de toda su extensión, de color marrón claro o blanco. La planta adulta alcanza una altura media, que varía entre 85 y 90 cm. La vaina de la hoja bandera presenta una glaucocidad fuerte, mientras que el limbo, en su cara inferior, muestra una glaucocidad débil. Las aurículas de la hoja bandera presentan una pigmentación antocianica tenue.



USOS Y APLICACIONES

Granos destinados a la obtención de semolina, utilizada como materia prima en la elaboración de pastas secas.

POTENCIAL DE MERCADO

La variedad Belloto se adapta principalmente a las regiones que comprenden desde la Metropolitana hasta el Biobío. Su época de siembra varía según la zona: en la zona centro-norte, se recomienda sembrar entre mayo y agosto, mientras que en la zona centro-sur el periodo óptimo es entre julio y septiembre. Como característica especial, en su madurez, las espigas de Belloto presentan aristas de color marrón o negro.

Obtentor

Iván Matus T.

Propietario

Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA)

Representante

Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA)

Registro Solicitado

Chile: SAG - 2024 - Provisorio.

Contacto

Johanna Millán León

Jefa Nacional

Unidad Gestión de la Innovación

E-mail: johanna.millan@inia.cl

