

Irafén: nueva variedad de trigo blanco con excelentes características para panificación

Nuevas variedades vegetales



Irafén: nueva variedad de trigo blanco con excelentes características para panificación

DESCRIPCIÓN

La nueva variedad de trigo Irafén presenta un hábito alternativo y bajo requerimiento de frío, con un crecimiento semi-erecto en estado de macolla. Su altura varía entre 75 y 100 cm, con un promedio de 90 cm, lo que lo clasifica como trigo de altura mediana, similar a Maqui-INIA. El grano es de forma redondeada, de gran tamaño y color blanco, con posible vitrosidad en algunos años, cepillo ausente o muy corto, surco central marcado, y un peso promedio de mil granos de 53 g (rango de 50 a 56 g).

USOS Y APLICACIONES

Irafén posee una buena calidad panadera, de grano duro, con buen peso hectolítrico, 11,4 % de proteína, 56,5 ml de sedimentación y 31 % de gluten húmedo, lo que lo clasifica como trigo fuerte.

POTENCIAL DE MERCADO

El mercado potencial del trigo Irafén se encuentra en la Región de O'Higgins, específicamente en las zonas de secano costero e interior, donde se adapta bien. La siembra, que se realiza del 10 al 20 de mayo, permite un crecimiento óptimo. Su uso en la panificación directa y su rendimiento con un manejo adecuado de la fertilidad nitrogenada lo hacen atractivo para satisfacer la demanda de harinas de alta calidad en la industria de la panadería y repostería, ofreciendo una opción rentable para agricultores y procesadores locales.



Obtentor

Christian Alfaro J.

Propietario

Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA)

Representante

Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA)

Registro Solicitado

Chile SAG - RVP - 2019 - Cancelada

Contacto

Johanna Millán León

Jefa Nacional Unidad

Gestión de la Innovación

Teléfono: (+56 2) 2577 1024

E-mail: johanna.millan@inia.cl

