



BOLETIN INFORMATIVO

ARROZ

Con el objetivo de poner a disposición de los agricultores, variedades que sean resistentes a plagas y enfermedades, y con buen potencial de producción el Instituto de Ciencia y Tecnología Agrícolas-ICTA-, evaluo 2 cultivares de arroz en Izabal y Escuintla.

Gracias a los esfuerzos de científicos agrícolas, Guatemala cuenta con variedades, que permitan obtener, mayores producciones, mejorar los ingresos y por ende elevar el nivel de vida del agricultor. Estas variedades denominadas ICTA-Masagua e ICTA-Oasis fueron seleccionadas luego de rigurosas pruebas, efectuadas por especialistas del ICTA, las que se liberaran como aporte a la Producción Nacional.

ICTA-OASIS

NUEVA VARIEDAD DE ARROZ

ORIGEN

ICTA-Oasis (IG 2447), (Pedigrí CT 11008-10-11-10I-3I-11-MI) proviene del cruzamiento de la línea CT 10105 y la línea CT 8285-13-5-2P-1X, realizado en CIAT en 1989. En nuestro país se evaluó experimentalmente en el periodo 95/98. La evaluación final en las principales zonas arroceras del país se llevó a cabo en 1999 en colaboración con la Asociación Guatemalteca del Arroz (ARROZGUA).

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

ICTA-Oasis es una variedad de arroz de porte semienano, de tipo indica y de macollamiento abundante. En promedio la floración ocurre a los 84 días después de la siembra (Costa norte y sur del país) y se cosecha a los 115 días. En las áreas arroceras de Jutiapa y Chiquimula la cosecha puede retardarse hasta los 135 días. La planta tiene hojas erectas con una altura promedio de 105 cms y de grano largo, delgado, color pajizo claro y pubescente. La hoja bandera es corta, similar a ICTA-Colomguá y puede presentar algunos granos con arista pequeña.



RENDIMIENTO

ICTA-Oasis muestra buen potencial de rendimiento, el promedio nacional en 1999 fue de 124 qq/mz, superando a la variedad ICTA-Pazos. Los mejores rendimientos se obtuvieron en las zonas de mayor humedad, zona norte del país y en las áreas del sur con buena precipitación pluvial.

	ALTURA (cms)	DÍAS A COSECHA	RENDIMIENTO qq/mz	* MOLINERÍA	
				Rm%	IP%
ICTA-Oasis	105	115	124	68	62
ICTA-Pazos	100	123	115	65	51
ICTA-Colomguá	110	117	110	73	63
CYPRESS	88	101	80	71	60

*RM = Rendimiento de molino
IP = Índice de Pilada



SANIDAD

Esta variedad presenta susceptibilidad al hongo causante de la Piricularia, de manera similar a la variedad ICTA-Colomguá, principalmente en el oriente del país. Se recomienda su cultivo en áreas muy húmedas y de riego en las que la Piricularia no sea un problema. Es moderadamente susceptible a Helminthosporiosis (*Bipolaris oryzae*) y al escaldado de la hoja (*Monographella albescens*).

CALIDAD INDUSTRIAL Y CULINARIA

Los porcentajes de grano entero que se obtienen con esta variedad son similares a los que presenta la variedad ICTA-Colomguá. El grano molinado es largo con escaso porcentaje de centro blanco y granos yesados.

	TEMPERATURA DE GELATINIZACION	AMYLOSA %	CENTRO BLANCO	LONGITUD DE GRANO
ICTA-Oasis	Intermedia	22	0.4	largo
ICTA-Pazos	Aita	30	2.6	Extralargo
ICTA-Colomguá	Intermedia	23	0.2	Largo
Cypress	Intermedia / alta	23	0.4	Largo

ICTA-MASAGUA

NUEVA VARIEDAD DE ARROZ

ORIGEN

La variedad de arroz ICTA-Masagua, corresponde a la línea experimental IG 2473, su pedigrí es CT 9102-12-15-IP-2I-1I-MI, proviene del cruzamiento de la línea CT 5999 y la línea CT 8291 realizado en CIAT en 1987. En Guatemala se introdujo en F4 a través del proyecto colaborativo ICTA-CIAT. Se evaluó en ensayos de rendimiento en 1997 y en parcelas de líneas promisorias a nivel nacional en 1999.



CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

ICTA-Masagua es un cultivar semienano de tipo tropical, de buen vigor inicial, de desarrollo adaptado a siembras densas y de buen macollamiento. Su ciclo de cultivo es intermedio (110-115 días a cosecha), con floración a los 82 días después de siembra. Su altura promedio es de 100 cms. En las zonas productoras de arroz de Chiquimula y Jutiapa, su ciclo puede extenderse hasta 135 días. El grano de esta variedad es largo, delgado de color pajizo y pubescente.

RENDIMIENTO

El rendimiento promedio a nivel nacional en 1999 fue de 110 qq/mz, alcanzando los rendimientos más altos en Malacatan, San Marcos y Panzos, Alta Verapaz. Podría compararse en rendimiento con ICTA-Colomguá.

	ALTURA (cms)	DÍAS A COSECHA	RENDIMIENTO qq/mz	MOLINERIA	
				RM%	IP%
ICTA-Masagua	100	112	110	70	62
ICTA-Pazos	100	123	115	65	51
ICTA-Colomguá	110	117	110	73	63
CYPRESS	88	101	80	71	60

*RM=Rendimiento de molino
IP= Índice de Pilada

SANIDAD

Una de las principales características de la variedad ICTA-Masagua, es su buena tolerancia al hongo causante de la Piricularia (*Pyricularia oryzae*). En las evaluaciones realizadas durante 1999 en las principales zonas arroceras del país se mostró altamente resistente a Piricularia, comparada con otras variedades como Cypress, ICTA-Colomguá, ICTA-Motagua e ICTA-Pazos, las que mostraron mayor susceptibilidad al patógeno. Es moderadamente susceptible a la Helminthosporiosis (*Bipolaris oryzae*) y al escaldado de la hoja (*Monographella albescens*) aún cuando estas no son enfermedades importantes. En zonas muy húmedas (Costa norte) puede presentar alguna susceptibilidad al manchado del grano.

CALIDAD INDUSTRIAL Y CULINARIA

Los porcentajes de grano entero que se obtuvieron en las evaluaciones experimentales son similares a los obtenidos con la variedad ICTA-Colomguá, mientras que los porcentajes de grano yesado son menores a los obtenidos con otras variedades como ICTA-Pazos. La nueva variedad de arroz tiene una temperatura de Gelatinización Intermedia y Amylosa de 23%.

(Análisis de granos realizados en el Laboratorio de Calidad de Arroz de CIAT, Palmira, Colombia)



	TEMPERATURA DE GELATINIZACION	AMYLOSA %	CENTRO BLANCO	LONGITUD DE GRANO
ICTA-Masagua	Intermedia	23	0.2	Largo
ICTA-Pazos	Alta	30	2.6	Extralargo
ICTA-Colomguá	Intermedia	23	0.2	Largo
Cypress	Intermedia / alta	23	0.4	Largo

Gerente General
Ing. Carlos Eduardo Heer Arana

Gerentes de Areas
Ing. José Angel Dávila E.
Productos Alimenticios
Ing. Julio Rufino Salazar
Recursos Naturales Renovables
Ing. Luis Felipe Calderón
Productos de Exportación
Ing. Julio Franco Rivera
Promoción y Apoyo Tecnológico



Km. 21.5 Carretera hacia
Amatitlán
Barcenas, Villa Nueva
Tels.: 6312003 al 11
Fax:: 6312002- 6312009
E-mail: icta@micro.com.gt