



# Reporte de nuevo cultivar INCA TH-4. NUEVO CULTIVAR CUBANO DE TRIGO HARINERO (*Triticum aestivum* L.)

## Report of new cultivar

## INCA TH-4. New Cuban cultivar of wheat (*Triticum aestivum* L.)

Rodolfo R. Plana Llerena<sup>1</sup>✉, Pedro J. González Cañizares<sup>1</sup>, Francisco Soto Carreño<sup>1</sup>,  
José M. Dell'Amico González<sup>1</sup>, Juan F. Ramírez Pedroso<sup>2</sup>,  
Irene Moreno Moreno<sup>1</sup>, Antoliano Ramírez<sup>1</sup> y Minardo Ochoa<sup>3</sup>

**ABSTRACT.** In this work the characteristics of a wheat cultivar selected (INCA TH-4) from a collection of lines from the International Maize and Wheat Center (CIMMYT). This new cultivar tolerates *Helminthosporium sativum*, resists to *Septoria* (*S. tritici*) and leaf rust (*P. triticina*). The Cuban wheat INCA TH-4, is suitable for the production of baked goods, it also presented high agricultural yields in grain productions if grain and dry mass. Their behavior of this cultivars was validated in western locations of the country.

**RESUMEN.** En este trabajo se informan las características de un nuevo cultivar de trigo seleccionado (INCA TH-4), a partir de una colección de líneas procedentes del Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT). Este nuevo cultivar tolera al *Helminthosporium sativum*, es resistente a la *Septoria* (*S. tritici*) y tolerante a la roya de la hoja (*P. triticina*). El trigo cubano INCA TH-4, registra un alto contenido de proteínas (12,5 %). Es apto para la producción de productos horneados. Se destacó por altos rendimientos agrícolas en producción de masa seca para forraje y granos. Su comportamiento se validó en diferentes localidades del occidente y centro del país.

**Key words:** grain, fodder, human feeding, animal feeding

**Palabras clave:** granos, forrajes alimentación humana, alimentación animal

### INTRODUCCIÓN

El trigo constituye uno de los cereales básicos de la alimentación humana. Existen evidencias de que se cultivó en Cuba desde 1797 en el occidente y centro.

En el presente trabajo se informan las características de un nuevo cultivar de trigo harinero seleccionado en el Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas (INCA), Mayabeque, Cuba y evaluado en diferentes condiciones edafoclimáticas del centro y occidente del país.

### ORIGEN

Se recibió en el Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas (INCA) en mayo del año 2002, un grupo de líneas de trigo harinero, provenientes del ensayo 11 HT HTWYT (High Temperature Wheat YT), Red Internacional de Mejoramiento de Trigo del CIMMYT, grupo de líneas (de diverso origen) del ciclo 2002.

Se efectuó un proceso de selección de líneas durante cinco años (2004–2008). Se conformó el cultivar INCA TH-4. A partir de ese momento se desarrollaron ensayos comparativos durante seis años (2009–2011) en instituciones del occidente y centro de Cuba. Se empleó como control local el cultivar cubano de trigo harinero CC-204.

### DESCRIPCIÓN DEL CULTIVAR

Vigor: Vigorosa.  
Capacidad de ahijamiento: 7 a 9 hijos por planta  
Altura del Tallo: 93 a 100 cm.  
Color de la hoja: Verde  
Porte de la hoja bandera: Tendida  
Longitud de la espiga: 11 a 14 cm  
Emersión de la espiga: Erecta  
Masa de mil granos: 37,5 a 40,2 g  
Granos llenos por espiga: 45 a 56  
Resistencia al acame: Resistente  
Resistencia al desgrane: Resistente.  
Rendimiento potencial del grano (t ha<sup>-1</sup>): 2,5 a 3,5  
Resistencia a *Helminthosporium*: Tolerante (*H. sativum*)  
Resistencia a la *Septoria* (*S. tritici*): Resistente  
Resistencia a la roya de la hoja (*P. triticina*): Tolerante  
Contenido de proteína: 12,5 %  
Almidón: 62,8 %  
Gluten húmedo de la harina: 26 %  
Gluten seco de la harina: 7 %

<sup>1</sup> Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas (INCA), gaveta postal 1, San José de las Lajas, Mayabeque, Cuba, CP 32 700

<sup>2</sup> Estación de Pastos y Forrajes, Cascajal, Villa Clara, Cuba

<sup>3</sup> Instituto de Investigaciones para la Industria Alimentaria, carretera al Guatao km 3 ½, La Lisa, La Habana, Cuba, CP 19200

✉ plana@inca.edu.cu

Recibido: 20 de enero de 2016 Aceptado: 1 de julio de 2016