

Introducción

Argentina tiene acceso a 13 de los 15 principales mercados importadores a nivel mundial de garbanzo. Esta expansión ha impulsado la necesidad de desarrollar nuevos genotipos que puedan satisfacer las necesidades del mercado local y global. Con el objetivo de incrementar la base genética del cultivo de garbanzo en el país se obtuvo una nueva variedad tipo desi que se encuentra en procesos de inscripción en INASE. Los garbanzos tipo desi se caracterizan por tamaño de grano pequeño, forma angular y color de tegumento oscuro.

Materiales y Métodos

Se realizó ensayos comparativos de rendimiento en dos localidades de la provincia de Córdoba (Cañada de Luque y Los Chañaritos) durante tres años. Durante este tiempo se efectuó la descripción varietal para ser presentada ante INASE para su inscripción. Además se realizaron en el laboratorio de Calidad de grano de INTA Manfredi los análisis de calidad química.

Resultados

Chañarito Negro UNC presenta atributos relevantes referidos a arquitectura de cultivo, producción y sanidad. Se trata de una mutante espontánea en la población Saucó. Los principales descriptores morfológicos y de producción se presentan en Tabla 1. En cuanto a las propiedades nutricionales es un excelente alimento por ser fuente de alto contenido de hidratos de carbono y proteínas, fibras, minerales, vitaminas y compuestos fenólicos. Aunque presenta bajo contenido de aceite (5%) esta fracción se compone de alto porcentaje de ácidos grasos esenciales principalmente omega 6 (linoleico) considerado esencial para el metabolismo humano (Tabla 2). Su principal uso es como grano procesado en forma de harinas proporcionando muy buena calidad alimenticia.

Tabla 1. Descriptores para la línea desi Chañarito Negro UNC, con respecto a cultivar comercial.

	Altura de planta ¹	Altura de 1era vaina ²	Color de flor	Color de semilla	Peso de 100 semillas ³	Tiempo de cocción ⁴
Línea desi	55	30	Rosa violáceo	Negro	25	75
Norteño	45	25	Blanca	Crema claro	45	50

¹centímetros, ²centímetros, ³gramos, ⁴tiempo en minutos a olla abierta.

Tabla 2. Composición química y nutricional para la línea desi Chañarito Negro UNC, con respecto a cultivar comercial.

	Composición Porcentual				Ácidos Grasos			Polifenoles totales
	Proteínas	Carbohidratos	Cenizas	Aceite	Oleico	Linoleico	Linolénico	
Línea desi	21,47 ± 0,80	56,54 ± 1,02	3,41 ± 0,24	5,05 ± 0,41	19,07 ± 2,05	62,88 ± 1,46	3,61 ± 0,48	3.57
Norteño	21,65 ± 1,38	55,63 ± 1,53	3,46 ± 0,18	6,27 ± 0,40	28,27 ± 3,34	55,61 ± 3,00	2,86 ± 0,30	0.47

Los valores de composición porcentual se expresan en porcentaje (%), los de ácidos grasos se expresan en gr/100 gr de ácidos grasos totales y los de polifenoles totales se expresan en mg de EAG g⁻¹ de polifenoles totales.



Conclusión

La obtención de variedades adaptadas y competitivas es de vital importancia para renovar y dinamizar el sector y el cultivo en Argentina.

Chañarito Negro UNC nueva variedad de garbanzo (*Cicer arietinum* L.)

Allende, M.J.^{1,2}; Carreras, J.¹; Reginatto, J.⁴; Balbo, R.¹ y Bidesrbost, E.³

¹Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. ²Instituto de Ciencias Básicas y Aplicadas, Universidad Nacional de Villa María. ³Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria IPAVE ex IFIVE. ⁴Vitulo Agro S.A. mjallende@agro.unc.edu.ar

Argentina tiene acceso a 13 de los 15 principales mercados importadores a nivel mundial de garbanzo. Esta expansión ha impulsado la necesidad de desarrollar nuevos genotipos que puedan satisfacer las necesidades del mercado local y global. Con el objetivo de incrementar la base genética del cultivo de garbanzo en el país se obtuvo una nueva variedad tipo desi que se encuentra en procesos de inscripción en INASE. Los garbanzos tipo desi se caracterizan por tamaño de grano pequeño, forma angular y color de tegumento oscuro. Chañarito Negro UNC presenta atributos relevantes referidos a arquitectura de cultivo, producción y sanidad. Se trata de una mutante espontánea en la población Saucó. Se caracteriza por presentar grano de tamaño pequeño (25gr el peso de las 100 semilla), forma angular, color de tegumento negro y color de flor rosa-violáceo. Tiene valores de 21% de proteína y 5% de aceite del cual el 62% corresponde a ácido graso linoleico (omega 6) y 3.57 mg EAG g⁻¹ de polifenoles totales. Su principal uso es como grano procesado en forma de harinas proporcionando muy buena calidad alimenticia. La obtención de variedades adaptadas y competitivas es de vital importancia para renovar y dinamizar el sector y el cultivo en Argentina.

Palabras clave: GARBANZO; TIPO DESI; NUEVO CULTIVAR