

CARACTERITZACIÓ DE VARIETATS LOCALS DE PEBRE PROCEDENTS DEL BANC DE LLAVORS DE L' E. E. A. CARCAIXENT EN CULTIU A L'AIRE LLIURE.

E.E.A. CARCAIXENT (IVIA)- 2010

*ROSELLÓ J., LÓPEZ S., CUENCA J.S., PRATS M., NICOLAU C.,
BADIA J., LLOPIS A., FURIÓ J.*

1. JUSTIFICACIÓ

La gran quantitat d'entrades existents al banc de llavors de la E.E.A. de Carcaixent (IVIA) ens va portar a realitzar aquest assaig. Era necessari obtenir tota la informació associada a cada espècie (morfològica, agronòmica, usos associats, característiques qualitatives, etc) per així poder gestionar de manera més eficaç el banc de llavors.

2. OBJECTIUS

- Caracterització morfològica i agronòmica de les varietats triades de pebre i altres hortícoles en conreu ecològic, reforçada amb tota la informació lligada a percepcions com els sabors o a la forma idònia de cuinar
- Selecció de les varietats de major interès per a la realització de treballs de millora.
- Estudi de la productivitat de les varietats seleccionades.
- Obtenir una producció de llavors compatible amb les necessitats del banc de llavors.

3. LLOC DE L'ASSAIG

E.E.A. de Carcaixent, València (IVIA)

4. DESCRIPCIÓ DE L'ASSAIG

Es van estudiar un total de 33 entrades de varietats de pebre. Una empresa especialitzada va ser l'encarregada per a dur a terme la realització del semillero. Els pebres es varen trasplantar en camp el dia 12 de maig de 2010 i les albergínies el 21 del mateix mes. També es va plantar el dia 21 una varietat de tomaca ("de la Punta") de la qual havien germinat molt poques llavors de les existents en el banc.

El cultiu es realitza en banquetes recobertes amb plàstic negre. La distància entre elles és d'1, 20 m.

El marc de plantació va ser de 0,7 m. entre files i 0,4 m. entre plantes per al pebre i 0,7 m. entre files i 0,85 m. entre plantes per al pebre. A causa de la poca quantitat de llavors que hi havia, només es va plantar una fila de la varietat de tomaca, on la distància entre plantes va ser de 0,5 m.

El mètode de producció va ser ecològic. El cultiu no va presentar problemes sanitaris significatius. Els tractaments realitzats s'arreglen en la taula 1.

Les caracteritzacions es van realitzar mitjançant descriptors basats en els publicats per la Unió Internacional per a la Protecció de les Obtencions Vegetals i per l'Institut Internacional per als Recursos Genètics Vegetals. De la mateixa manera es van realitzar cates per obtenir informació adicional sobre la varietat.

Es van pesar semanalment les produccions de pebre i albergínia per a poder quantificar la producció. No es va comptabilitzar el destrio, ni comercial ni fisiològic, encara que és de destacar el bon estat dels fruits. Al final del cultiu sí que va haver-hi incidència de mildiu que va depreciar el fruit. La durada del cultiu ha sigut de 213 dies per al pebre, 203 dies per a l'albergínia i 157 dies per a la tomaca.

5. RESULTATS

Els resultats de producció es presenten acumulats per setmanes. La major producció acumulada de pebre es va obtenir amb la varietat 66 ("italià marró") i la menor amb la varietat 12 ("valencià"). Els pesos mitjans oscil·len entre 50,9 gr (varietat 10 "italià") i 155,4 gr (varietat 42 "roig de la carn grossa"). La major producció acumulada de albergínia es va obtenir amb la varietat 1 ("l'listada Gandia antiga") i la menor amb la varietat 10 ("llarga d'Aracena"). Els pesos mitjans oscil·len entre 265,5 gr (varietat 11 "l'listada Gandia COMAV") i 508,9 gr (varietat "negra brillant").

Es van generar 23 fitxes de caracterització de, 18 de pebre, 4 d'albergínia i 1 de tomaca. De les 33 entrades de pebre, 15 van ser eliminades per la picor que presentaven.

A través de les cates es va poder obtenir informació sobre característiques lligades a percepcions o usos culinàries.

De les millors plantes i fruits es va extraure gran quantitat de llavor per a cobrir les necessitats del banc.

6. CONCLUSIONS

Les varietats plantades van presentar bones produccions. Mitjançant un pròxim treball de millora aquestes podrien incrementar-se. En general el comportament agronòmic ha estat bo requerint el cultiu molt pocs cuidats, excepte el control d'adventícies. El marc de plantació de l'albergínia no va ser el correcte, hauria d'ampliar-se la distància entre files per a un millor creixement de les plantes.

Els objectius s'han complert satisfactoriament pel que considerem s'ha de continuar en aquesta feina amb la resta d'entrades del banc per d'aquesta manera poder optimitzar el seu ús i gestió.

7. TAULES

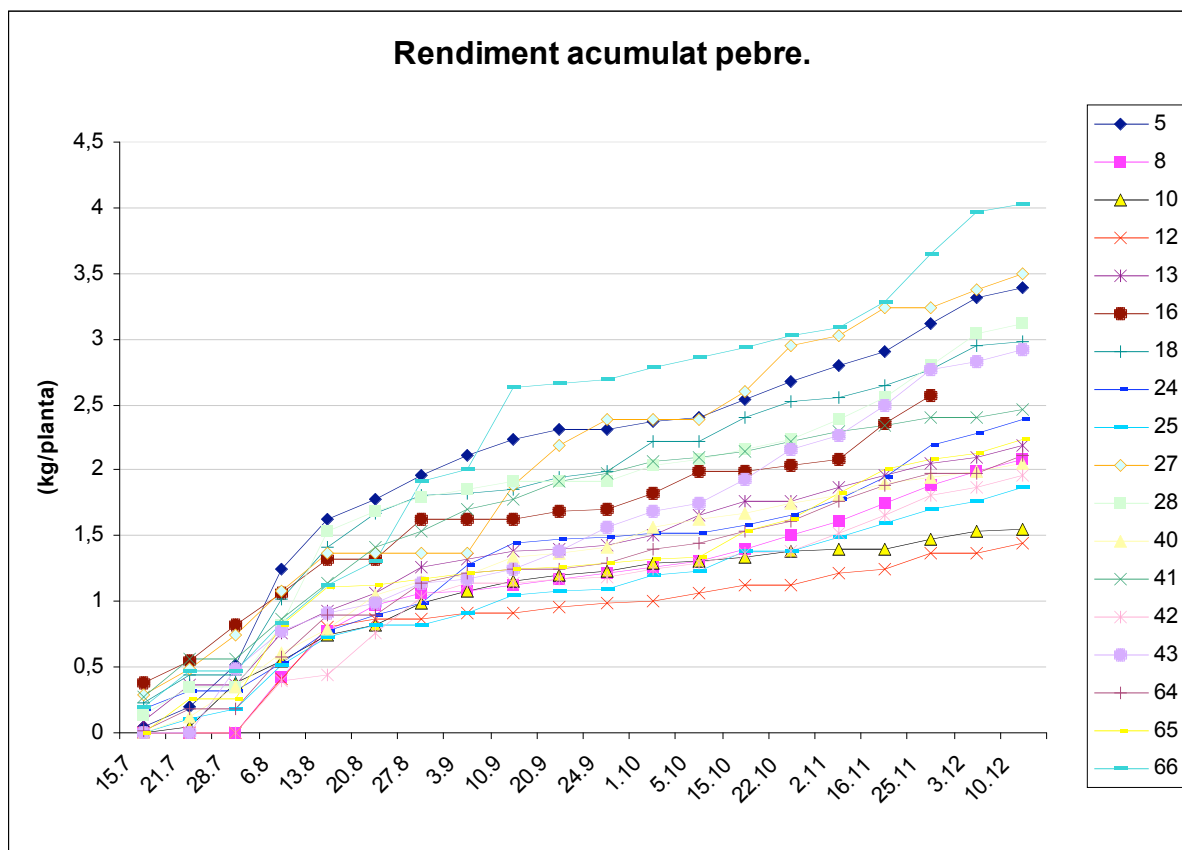
1	16	23	61
2	29	4	5
3	10	43	48
4	8	65	27
5	38	37	25
6	24	64	28
7	66	36	35
8	32	13	18
9	41	42	53
10	40	31	34
11	?	12	30
		1	
		10	
12		11	
		(*)	
13			

Pebre
Albergínia
Tomaca

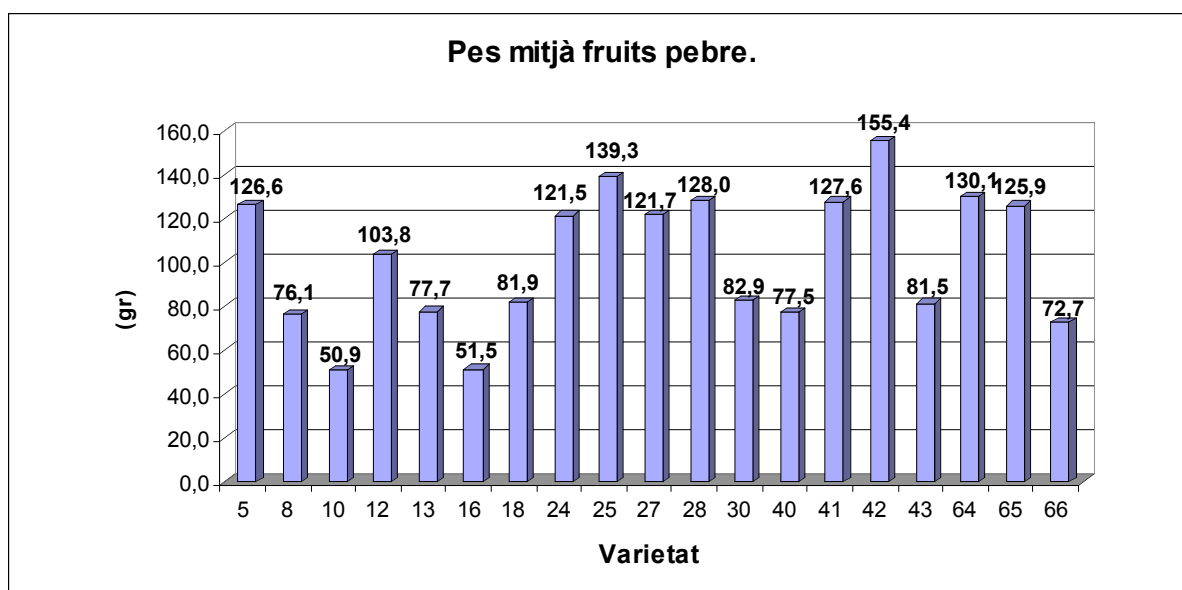
Croquis de l'assaig.

Data	Causes	Planta afectada	Product	Dosi	V. Disolució (l)
1.6	Pulgó	Pebre	Sabó potàsic	2%	30
24.6	<i>Tuta absoluta</i>	Tomaca	Neem Azal	0,20%	30
6.9	Aranya	Albergínia	Sofre	200 gr	En pols
22.10	Mildiu	Pebre	Coure	400 gr	En pols

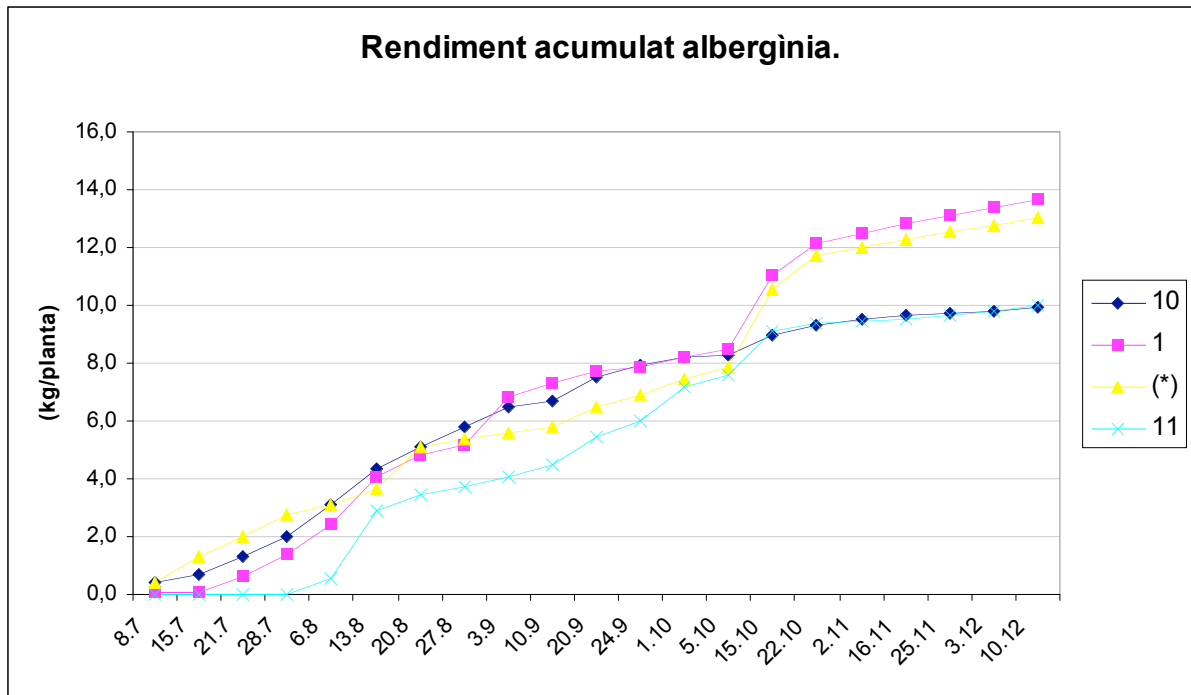
Taula 1.Tractaments



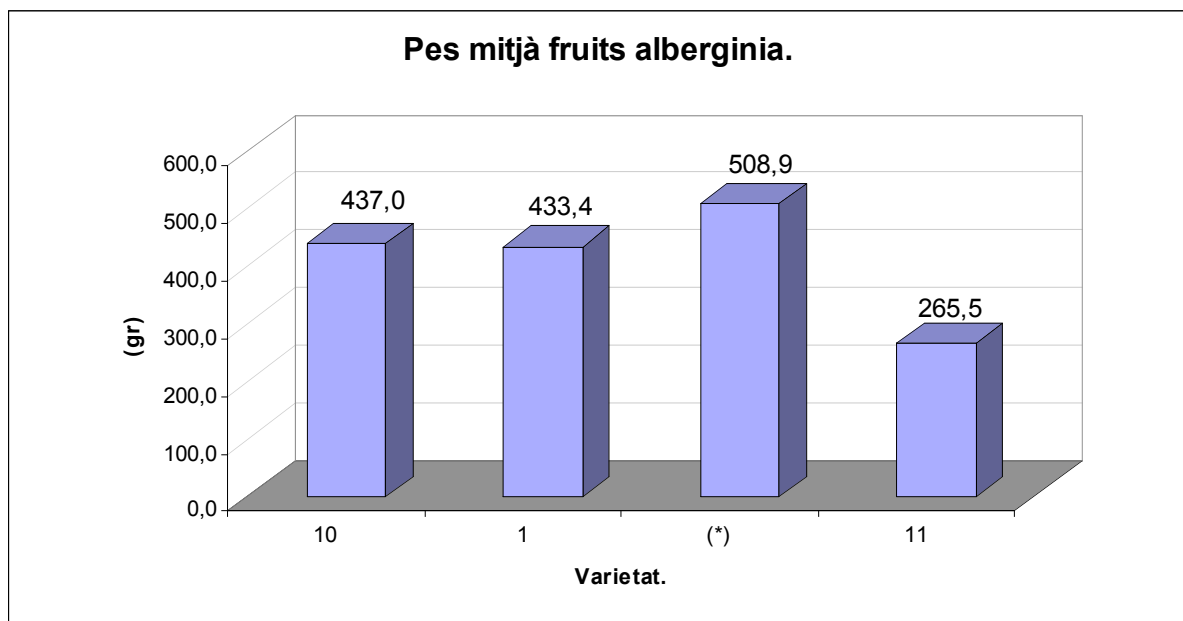
Taula2. Producció acumulada pebre



Taula 3.Pes mitjà fruits pebre.



Taula 4. Rendiment acumulat albergínia.



Taula 5. Rendiment albergínia.

Codi	Nom	Eliminat per presència de picor.	P.acumulada (kg/planta)	Pes mitjà (gr)	Observacions	Pes llavors extretes (gr)
4	de Pego	x				
5	quatre cantos		3,396	126,6		21
8	pebre de colors		2,079	76,1	Canvia de color (groc, taronja, roig). Pell lleugerament dura, grandària de fruit menut i bon sabor.	36,8
10	italià		1,551	50,9	Bo per a fregir i en fresc .Grandària no comercial	16,8
12	valencià (3 o 4 cantos)		1,448	103,8	Bo per a torrar.	8,7
13	pebre de Cadis		2,193	77,7	Sabor excel·lent. Bo per a fregir i en fresc.	21,9
16	Cuerno de la Canal 3		2,562	51,5	Bo per a fregir i en fresc	16,5
18	Cuerno de la Canal 5		2,981	81,9	Bo per a fregir i en fresc	18,4
23	J.L.	x				
24	groc		2,390	121,5	Sabor excel·lent. Bo per a fregir.	5
25	groc carn grossa		1,865	139,3	Bo per a fregir.	32,2
27	tres cantos		3,497	121,7	Bo per a torrar.	7,9
28	quatre cantos		3,118	128,0	Bo per a torrar.	22,1
29	piquillo(J.L.)	x				
30	J.L.	x	0,576			
31	J.L.	x				
32	piquillo(J.L.)	x				
34	J.L.	x	1,511			
35	piquillo(J.L.)	x	0,741			
36	piquillo(J.L.)	x				
37	piquillo(J.L.)	x				
38	piquillo(J.L.)	x				
40	de la banya llarga		2,047	77,5	Bo per a fregir i en fresc.	18,9
41	tres cantos Lliria		2,464	127,6	Bo per a torrar.	20,4
42	roig carn grossa		1,961	155,4	Bo per a torrar.	14,6
43	italià groc		2,926	81,5	Bo per a fregir i en fresc.	25,7
48	italià	x				
53	J.L.	x				
61	J.L.	x	2,355			
64	quatre cantos		2,109	130,1	Bo per a torrar.	21,2
65	morat de la carn grossa		2,241	125,9	Bo per a torrar.	30,5
66	italià marró		4,026	72,7	Bo per a fregir i en fresc. Pell un poc dura	32,8
?	sens informació	x				

Taula 6.Resum cultiu de pebre.

Nom	Pes llavors extretes (gr)
Tomaca de la Punta	3,8

Taula 7. Tomaca de la Punta

Codi	Nom	P.acumulada (kg/planta)	Pes mitjà (gr)	Observacions	Pes llavors extretes (gr)
10	Llarga d'Aracena	9,94	437,0	Bona per a torrar.	17,8
1	Llistada Gandia antiga	13,65	433,4	Bona per a torrar.	10
(*)	Negra brillant	13,01	508,9	Bona per a torrar.	38,8
11	Llistada Gandia COMAV	10,00	265,5	Sabor excel.lent. Molt bone per a fregir.	139,9

Taula 8.Resum cultiu d'alberginia.

CATA DE PEBRES.

