



INIAP 426 Canario “siete colinas”

- Origen

La variedad INIAP – 426 Canario “Siete Colinas”, proviene del cruzamiento realizado en el Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT), entre las líneas TIB 3042 x G11732.

La generación F2 llegó al Programa de Leguminosas del INIAP en 1991. Desde 1992 a 1994 se evaluó en la Estación Experimental Santa Catalina. Se realizó selección de plantas individuales. Desde 1995 a 1997 la variedad fue evaluada en ensayos de adaptación y rendimiento en Bolívar y Santa Catalina. Entre 1998 y 2003 se evaluó en parcelas de confirmación en asociación con maíz en espaldera y la evolución y selección de los agricultores (as) bolivarenses

- Zonificación

El fréjol voluble de siembra mayormente asociado cono maíz en la franja comprendida entre los 2200 y 2800 m de altitud. Es un componente importante en los sistemas de producción de pequeños medianos agricultores de las zonas maiceras de la sierra ecuatoriana.

- Características morfológicas

- ☒ Habito de crecimiento: Indeterminado IV a
- ☒ Altura de planta (m): 1.8 a 2.15
- ☒ Largo de la vaina (cm): 13 a 15
- ☒ Color de flor: blanco
- ☒ Color de grano seco: amarillo
- ☒ Color del grano tierno: blanco
- ☒ Forma del grano: redondo

- Características agronómicas

- ☒ Días a floración (dds): 70 a 98
- ☒ Días a cosecha en seco (dds): 90 a 110
- ☒ Días a cosecha en verde (dds): 70 a 98
- ☒ Peso de 100 granos secos: 50 a 60 g
- ☒ Peso de 100 granos tiernos: 100 a 110 g



INIAP 426 Canario “siete colinas”

Características agronómicas

- ☒ Número de vainas plantas/asocio: 7 a 18
- ☒ Número de vainas plantas/espaldera: 17 a 40
- ☒ Rendimiento en grano seco (asociado): 1000 a 1962 kg/ha
- ☒ Rendimiento en grano seco (espaldera): 1800 a 3200 kg/ha
- ☒ Rendimiento en vaina verde (asociado): 800 a 1000 kg/ha
- ☒ Rendimiento en vaina verde (espaldera): 10000 a 12000 kg/ha
- ☒ Reacción a plagas: roya (*Uromyces appendiculatus*) (intermedia), antracnosis (*Colletotrichum lindemuthianum*) (intermedia), añublo de halo (*Pseudomonas syringae* pv. *phaseolicola*) (intermedia)

• Características de calidad

- ☒ Proteína (base seca): 24%
- ☒ Fibra: 6.15%
- ☒ Calcio: 0.13%
- ☒ Fósforo: 0.41%
- ☒ Hierro: 77 ppm
- ☒ Zinc: 117 ppm
- ☒ Tiempo de remojo: 12 horas
- ☒ Tiempo de cocción: 30 minutos en olla de presión y 40 minutos en olla de aluminio

• Usos

Alimentación humana