

Programa de Pós-graduação em Genética e Melhoramento
Fone: (44) 3011-8984 – Site: www.pgm.uem.br

**Melhoramento Genético do Feijão Comum
NUPAGRI**
Fone: (44) 3228-7172



**FUNDACAO
ARAUCARIA**
Apoio ao Desenvolvimento Científico
e Tecnológico do Paraná



PGM
Programa de Pós-graduação em
Genética e Melhoramento



NUPAGRI
Universidade Estadual de Maringá



CNPq
Conselho Nacional de Desenvolvimento
Científico e Tecnológico

Awauna UEM

Cultivar de Feijão Preto





CULTIVAR DE FEIJÃO preto awauna UEM

A cultivar de Feijão Comum Awauna UEM apresenta alto potencial produtivo, precocidade, e porte ereto, característica esta, que facilita o manejo do plantio até a colheita. Ela apresenta estabilidade de produção de grãos de excelente qualidade culinária, com tempo de cocção de 21 minutos, caldo encorpado, aliado ao alto teor de proteína. Outra característica importante da cultivar Awauna UEM é a sua resistência aos fungos causadores da antracnose e da mancha angular, que são doenças de grande importância para cultura do Feijão Comum.

origem

Awauna UEM é uma cultivar de Feijão Comum do Grupo Comercial Preto originada do cruzamento de FT Nobre*/SEL 1308, seguido de cinco gerações de retrocruzamentos, com seleção assistida usando o marcador molecular SAS13₉₅₀. A linhagem obtida recebeu a denominação LEP 02-11 e foi avaliada em Ensaios de Produtividade nos anos agrícolas de 2012/2013, 2013/2014, e de 2014/2015 no Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, São Paulo, Goiás e Distrito Federal, apresentando excelente desempenho agronômico. A cultivar Awauna UEM foi registrada para cultivo no Registro Nacional de Cultivares (RNC/MAPA) sob Nº 35.631 e protegida sob o Nº 21806.000085/2016-04, no Serviço Nacional de proteção de Cultivares (SNPC).

sementes

A produção de sementes básicas e comerciais da cultivar Awauna UEM serão produzidas em parceria com empresas produtoras de sementes.

recomendações técnicas

Tecnologia de Cultivo: Adotar as Recomendações Técnicas de Manejo para Cultura do Feijão Comum de acordo com a região do cultivo.

Época de semeadura: Adotar as recomendações técnicas relativas ao zoneamento agrícola para a cultura do feijão publicadas pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) e disponíveis no site: www.agricultura.gov.br

Regiões recomendadas para plantio

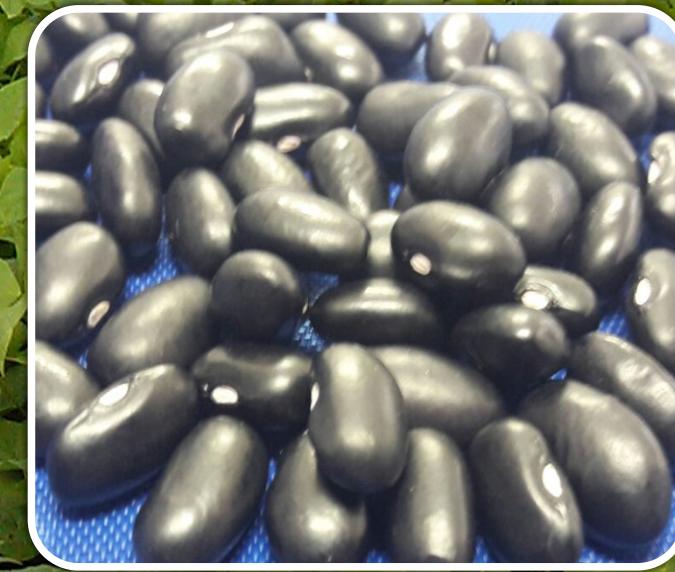
Safra das Águas: Mato Grosso do Sul, São Paulo, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul.



Característica da Planta

Hábito de crescimento: ereto tipo II
Altura média da planta: 54 cm
Dias para o florescimento: 40 dias
Dias para maturação fisiológica: 71 dias
Massa de mil sementes: 194,45g

Grupo comercial preto



reação a fatores bióticos

A cultivar Awauna UEM possui o gene dominante *Co-4²* (ligado ao marcador molecular SAS13₉₅₀) que confere ampla resistência ao fungo *Colletotrichum lindemuthianum*, patógeno causador da antracnose. Essa cultivar também é resistente à maioria das doenças que afetam a produtividade de feijão comum, tais como: mancha angular, ferrugem, crestarto bacteriano comum, murcha-de-curto bacterium, vírus do mosaico comum, oídio e fogo selvagem.

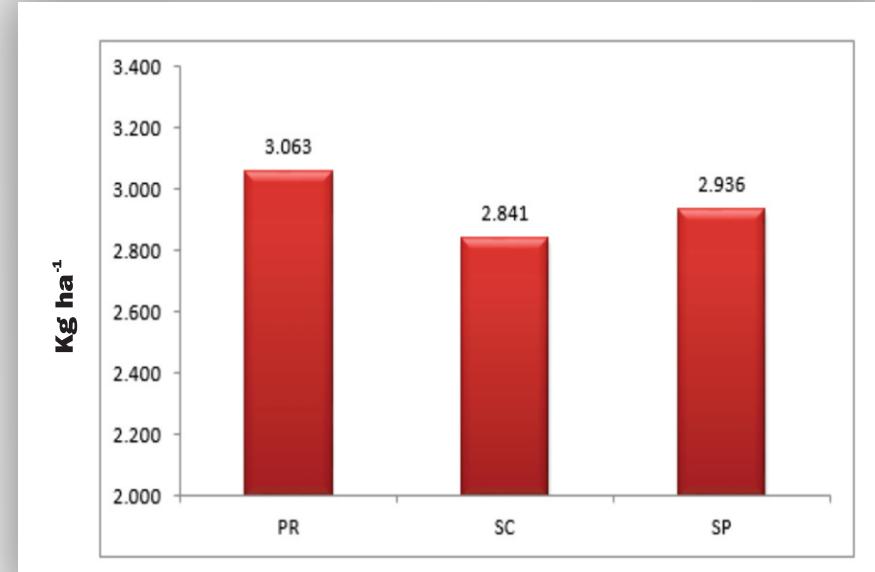
produtividade de grãos

A cultivar Awauna UEM apresentou elevadas médias de produtividade de grãos em 22 ambientes de diferentes regiões dos estados do Paraná, Santa Catarina e São Paulo, na Safra das Águas dos anos agrícolas de 2012/2013 e 2013/2014.

Cultivares	Safra das Águas		Média geral (Kg ha ⁻¹)
	2012/13	2013/14	
VCU Paraná			
Awauna UEM	2.823	3.303	3.063
BRS Esteio	3.526	2.668	3.097
IPR Uirapuru	2.910	2.776	2.843
VCU Santa Catarina			
Awauna UEM	2.718	2.964	2.841
BRS Campeiro	2.351	2.452	2.401
IPR Uirapuru	2.304	2.980	2.642
VCU São Paulo			
Awauna UEM	2.906	2.966	2.936
IAC Una	2.716	3.006	2.861
IAC Diplomata	3.022	2.659	2.840

▶ Potencial Produtivo Médio: 4.000 Kg ha⁻¹

Rendimento médio da cultivar awauna uem



Médias de produtividade de grãos em 22 ambientes de diferentes regiões dos estados do Paraná, Santa Catarina e São Paulo, na Safra das Águas, dos anos agrícolas de 2012/2013 e 2013/2014.

Qualidade tecnológica e nutricional



Tempo médio de cozimento: 21 minutos
Qualidade culinária: Excelente
Caldo: Denso e consistente
Teor de proteínas (%): 22,3