Gobierno de Canarias
Instituto Canario
de Investigaciones Agrarias

Industrialización del plátano verde
HARINA O ALMIDÓN DE PLÁTANO



Características de la harina de plátano

La harina obtenida a partir del plátano (*Musa acuminata* Colla) verde contiene una cantidad significativa de almidón resistente (20% del total de almidón) y de fibra dietética (15%), componentes con importantes propiedades funcionales, como son:

- la reducción del índice glicémico e insulinémico
- el control dietético de la diabetes
- la regulación de la colesterolemia
- la protección frente al cáncer de colon

¿Cómo se obtiene?

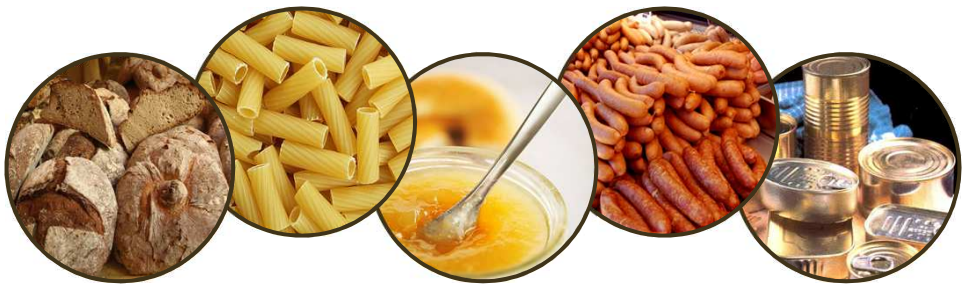
El proceso de obtención de la harina de plátano es muy sencillo, tal y como se refleja en el diagrama de flujo. Sí hay que tener en cuenta algunas recomendaciones en las siguientes etapas:



- Pelado manual: para facilitarlo, el plátano verde sin pelar se puede:
  - congelar entre -0ºC y -2ºC, o
  - tratar térmicamente a 75-95ºC durante 0,5-3 minutos
- Tratamiento antipardeamiento; inactivación de enzimas mediante:
  - tratamiento térmico
  - inmersión en disoluciones antioxidantes
- Secado; a baja temperatura mantiene las propiedades funcionales

¿Para qué se puede utilizar?

- Sustituto de la harina de trigo, en distintas proporciones, en pasta alimenticia o en productos de panadería o repostería
- Ingrediente en alimentos que se procesan a alta temperatura: mermeladas, alimentos enlatados, cárnicos, etc.



- En alimentos congelados o refrigerados hay que modificar el almidón

Preparado y publicado por el Departamento de Fruticultura Tropical del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias, Islas Canarias, España. http://www.icia.es http://www.biomusa.net

CC BY NC SA

Esta publicación ha sido financiada por el proyecto MAC/I/C054 BIOMUSA, financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER)

Biomusa
PROGRAMA MAC 2007 - 2013 Cooperación Transnacional