Gobierno de Canarias
Instituto Canario de Investigaciones Agrarias

Industrialización del plátano verde
PLÁTANO DESHIDRATADO



Características del plátano verde deshidratado

El plátano (*Musa acuminata* Colla) verde deshidratado:

- contiene almidón resistente y fibra dietética, lo que lo hace un producto interesante desde el punto de vista nutricional
- tiene un precio casi tres veces superior al de la fruta fresca
- tiene una vida útil mayor y menor peso y volumen que el plátano fresco, lo que facilita su comercialización permitiendo llegar a mercados distantes

¿Cómo se obtiene?

El proceso de obtención deL plátano deshidratado es muy sencillo, tal y como refleja el diagrama de flujo. Para obtener un producto de calidad adecuada es importante tener en cuenta algunas recomendaciones:

- 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: para mantener las propiedades funcionales, han de controlarse de forma eficaz las condiciones de secado y no usar temperaturas altas:
  - deshidratación con aire caliente
  - liofilización



¿Para qué se puede utilizar?

- Alimento en sí: fruta deshidratada
- Ingrediente en otros alimentos como las mezclas de cereales con frutas, productos lácteos, mermeladas, alimentos infantiles, etc.



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