Gobierno de Canarias
Instituto Canario de Investigaciones Agrarias

Industrialización del plátano maduro
PLÁTANO DESHIDRATADO



Características del plátano maduro deshidratado

El plátano (*Musa acuminata* Colla) maduro deshidratado tiene un:

- sabor y aroma muy atractivos para los consumidores
- alto valor nutricional, lo que lo hace un excelente alimento para los deportistas debido a su alto contenido en azúcar y en minerales como el potasio y magnesio, necesarios para el control de la contracción muscular y a su fácil digestión

¿Cómo se obtiene?

El proceso de obtención de plátano deshidratado es muy sencillo; no obstante, para obtener un producto de calidad uniforme, es importante tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Es necesario un control estricto del estado de madurez de la fruta
- Para evitar el pardeamiento de la fruta es necesario inactivar las enzimas, responsables de este proceso de deterioro, mediante un tratamiento térmico o la inmersión en disoluciones antioxidantes
- Las condiciones de secado han de ser muy cuidadosas y controladas debido al alto contenido en azúcares del plátano maduro:
  - deshidratación con aire caliente: teniendo en cuenta el área de la fruta expuesta al calor y la temperatura del tratamiento
  - liofilización: esta técnica, al no utilizar altas temperaturas, proporciona ventajas adicionales como la mejor conservación del aroma, color y nutrientes y la mejora de la textura de la fruta que facilita la reabsorción rápida del agua en el producto deshidratado



¿Para qué se puede utilizar?

- Alimento en sí: plátano entero deshidratado o *chips*
- Ingrediente en otros alimentos como las mezclas de frutas con cereales, productos lácteos, mermeladas, golosinas, 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