Gobierno de Canarias
Instituto Canario de Investigaciones Agrarias

Industrialización del plátano maduro
PURÉ DE PLÁTANO



Características del puré de plátano

La pulpa o puré de plátano (*Musa acuminata* Colla) maduro:

- contiene cantidades importantes de hidratos de carbono (20%), minerales, como potasio y magnesio, y fibra (9%)
- tiene un sabor y aroma muy agradables; estas características son valoradas de forma muy positiva, por los consumidores, en todos los productos procesados obtenidos a partir del plátano maduro

¿Cómo se obtiene?

La obtención de puré de plátano es muy sencilla, tal y como refleja el diagrama de flujo de la izquierda. Sin embargo, para obtener un producto de calidad alta y uniforme, es importante tener en cuenta que:

- Es necesario un control estricto del estado de madurez de la fruta
- Hay que dar un tratamiento antipardeamiento, para la inactivación de enzimas mediante:
  - tratamiento térmico
  - inmersión en disoluciones antioxidantes
    - reductores: ácido ascórbico, ácido eritórbico, BHA, BHT
    - correctores de acidez: ácidos cítrico, málico, acético
    - quelantes de metales: EDTA
- En la producción de puré concentrado, es necesaria la eliminación de agua hasta obtener un puré con 30-35ºBrix antes del envasado

Lavado
↓
Pelado
↓
Homogeneización
↓
Tratamiento antipardeamiento
↓
Desaireado
↓
Concentración
↓
Esterilización
↓
Envasado
↓
Almacenamiento

¿Para qué se puede utilizar?

- Ingrediente en otros alimentos como por ejemplo en productos derivados de cereales, lácteos, alimentos infantiles, 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