



Principales zonas de producción



PLÁTANO (*Musa acuminata* –consumo en fresco– y *musa balbisiana* –plátano macho o de cocer–. Familia: Musáceas)

► VARIEDADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN

No hay que mencionar especialmente ninguna, puesto que la más comercializada desde hace años, en plátano canario, es el triploide del subgrupo Cavendish “Pequeña Enana”, perteneciente a la especie botánica *Musa acuminata*.

► NUEVAS VARIEDADES

De unos años a esta parte también existe una notable producción de “Gran Enana”, de mayor tamaño que la anterior y, con posterioridad, otras selecciones varietales como Gruesa Palmera, Brier, etc. Asimismo, parece haberse venido avanzando en las técnicas de cultivo, incluso en invernadero, para optimizar las producciones, evitar la caída de las plantaneras por efecto de los temporales, mejorar el llenado de la fruta, preservar el ataque de plagas, etc.

► PERÍODO DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN LOS MERCADOS MAYORISTAS DE LA RED DE MERCAS

Premadurados o para maduración. Premadurado, entre uno/tres días de permanencia en las Mercas. Si es para maduración, una semana (se completa un ciclo semanal en cámaras específicas de maduración hasta su puesta a la venta). Un proceso que puede considerarse como un valor añadido por parte del operador/mayorista especialista.

¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

Plátano canario (“pequeña y gran enana”)

- Forma alargada y curva y, por lo general, no de gran tamaño.
- Piel gruesa de color amarillo (más o menos intenso) y verdoso con pintas negras cuando está maduro (en mayor cantidad en el denominado pintón).
- Fácil de pelar, con buena textura de carne (entre compacta y blanda) de color marfil, sabor dulce, intenso, aromático, característico y único.
- Consumo preferente y muy por encima de la banana. Transporte en vehículo refrigerado y sensible a golpes.

Banana (plátano americano)

- Producto tropical y de mayor longitud que el plátano canario.
- Similar coloración, pero exento de pintas en la piel.
- Otros elementos diferenciales son la menor intensidad gustativa (no tiene mucho sabor) por su mayor contenido en agua y la textura harinosa de su carne.
- Consumo más extendido entre la población inmigrante de algunos países por sus tradiciones y costumbres. Buena resistencia al transporte.

Plátano macho (centroamérica)

- Gran tamaño.
- Piel gruesa y color verdoso (cuando madura amarillea y se le conoce más comúnmente como patacón).
- Carne blanca de sabor áspero y, por tanto, para consumir preparado o guisado. Por sus características, inadecuado para consumir al natural.
- Consumo más extendido entre la población inmigrante de algunos países por sus tradiciones y costumbres. Buena resistencia al transporte.

Otro perfil es el bananito de pequeño tamaño, piel fina y amarilla, carne color marfil, dulce y aromático, el más similar al plátano canario. Además existen otros plátanos de origen africano (también se dan en algunos países de Centroamérica) como el Guineo (plátano manzana), de color rojizo y dulce y que se puede encontrar en el mercado hacia los meses finales del año, o el dominico, de parecido aspecto y sabor a la banana, aunque más dulce.

En general, las variedades Gran Enana, Gruesa Palmera o Brier son los “clones” más comercializados de la Pequeña Enana.



Calendario de comercialización.

Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Canarias	Canarias	Canarias	Banana	Macho
	Extra	1ª	2ª		
Enero	55	20	5	15	5
Febrero	45	20	5	25	5
Marzo	45	20	5	25	5
Abril	50	20	5	15	10
Mayo	50	15	5	25	5
Junio	55	25	5	15	
Julio	55	20	10	15	
Agosto	55	25	5	15	
Septiembre	45	25	15	5	
Octubre	50	15	5	25	5
Noviembre	55	20	5	15	5
Diciembre	60	20		15	5

■ Producto nacional

■ Producto de importación



Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año

Enero	8
Febrero	9
Marzo	10
Abril	10
Mayo	10
Junio	8
Julio	7
Agosto	7
Septiembre	7
Octubre	8
Noviembre	8
Diciembre	8

Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.

Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual.

Datos de la Red de Mercas

De Canarias (Extra)	51
De Canarias (1.ª)	20
Banana	19
De Canarias (2.ª)	6
Macho	4



Temporada o mejor época de consumo

Origen	Temporada
Producto nacional	<i>Todo el año</i>
Producto importación	<i>Todo el año</i>

OFERTA DE IMPORTACIÓN

Bananas y plátanos macho están presentes en el mercado durante todo el año procedentes de la importación, especialmente del Cono Sur americano. Los motivos son muy diversos, demanda población inmigrante, alta cocina, hostelería, etc.

ASPECTOS NUTRICIONALES Y OTROS DATOS DE INTERÉS

Elevada aportación de fibra e hidratos de carbono, oligoelementos, destacando potasio, fósforo y magnesio. Muy valorado en el mundo del deporte porque aporta energía y evita calambres. Bueno para la memoria, de acción astringente por su contenido en taninos (más alto en maduros). Adecuado para la hipertensión, riesgo cardiovascular, estrés y defensas disminuidas. Protector e inhibidor del cáncer de colon. Algunas contraindicaciones o limitaciones en casos de diabetes.

Una fruta de consumo adecuado para todas las edades y preferentemente en fresco. Fácil de pelar y comer, lo que la

Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ACTUALES

Granel clasificado*	Categoría	Calibre	Envase y peso	Mantos	Encerado
	Extra	Longitud 16 cm Grosor 34 mm	Caja de cartón de 16 kg	No Separación entre capas con papel	No
	I	Longitud 14 cm Grosor 29 mm			
	II	Longitud 10 cm Grosor 26 mm			

* Manojos o manijas.

Existe otra forma de clasificar o elegir plátanos, por escala de colores, que van desde el verde, número 1, hasta el número 6, que corresponde al amarillo.

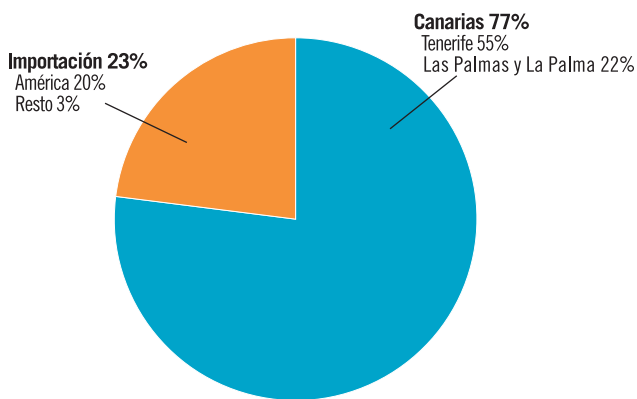
hace muy asequible para los niños. Aparte, su versatilidad permite múltiples aplicaciones culinarias, frito, combinado con helado, en fondues de chocolate, licores, etcétera. El consumo del plátano macho se ciñe especialmente a la cocina, guisado, cocido, asado, et-

cétera, de manera similar a hortalizas y patatas.

Como curiosidad, el plátano macho en algunos países tropicales sigue utilizándose para la preparación de una especie de harina o masa para la elaboración de pan.



Procedencia de los plátanos comercializados en la Red de Mercas.



RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Conservación preferente a temperatura ambiente y cerca de una fuente de calor, sobre todo si el producto está poco maduro. No es aconsejable conservar en frigorífico puesto que la piel tiende a ponerse negra. Lo cual se podría evitar tapándolos con papel de periódico.

Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de kilos

Total consumo nacional	426,4
Comercio mayorista en la Red de Mercas	348,3
Cuota de mercado	82%

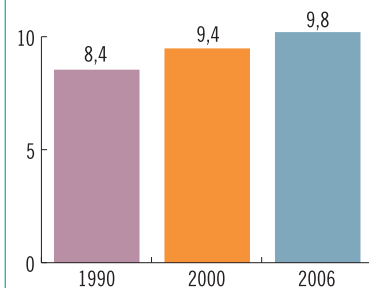
Datos de 2006. El consumo incluye hogares y extradoméstico.
Fuente: MAPA y Mercasa.

Consumo de plátanos por segmentos. Porcentaje sobre el total nacional

	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1990	94,9	2,7	2,4
2000	93,7	3,7	2,6
2006	92,4	4,6	3,0

Datos de 2006.
Fuente: MAPA.

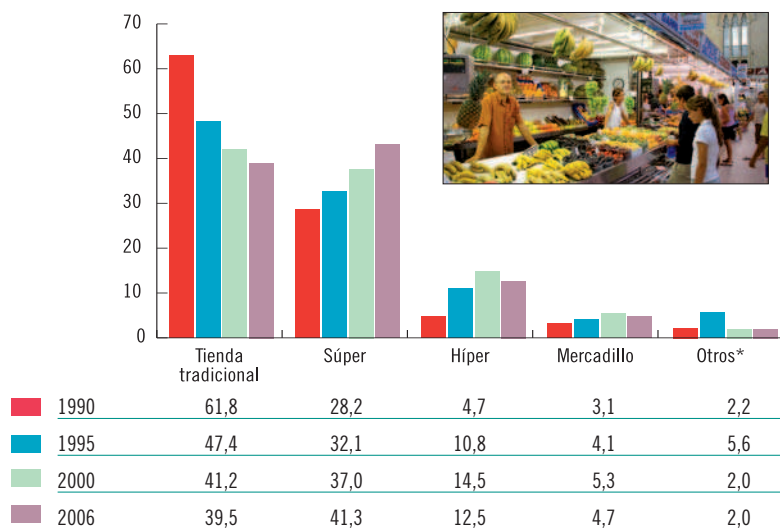
Evolución del consumo de plátanos por persona y año. Kilos



Fuente: MAPA.

Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares.

Porcentajes

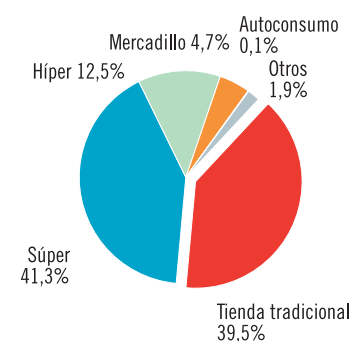


*Otros: Incluye autoconsumo, venta a domicilio, etcétera.

Fuente: MAPA.

¿Dónde compran plátanos los hogares?

Cuota de mercado de los establecimientos



Fuente: MAPA.