



## Plátano

### DESCRIPCIÓN

La platanera (*Musa acuminata* C.) es una planta herbácea de clima tropical, con un órgano subterráneo, o rizoma perenne, a partir del cual se genera su parte aérea, formando el pseudotallo, (vainas de las hojas), y el resto del sistema foliar.

### ORIGEN

Su origen se sitúa en el sudeste asiático y tras atravesar de este a oeste la franja tropical del continente africano llegó a principios de siglo XV a Canarias, para ser posteriormente, a partir de aquí, introducida en América. No obstante, su explotación en nuestras islas con fines comerciales se inicia en 1882, con los primeros envíos a Inglaterra de la variedad tradicional Pequeña Enana.

Se trata de la primera fruta tropical en cuanto a importancia económica derivada de su comercio, destacando como país productor Brasil y como exportador a Ecuador.

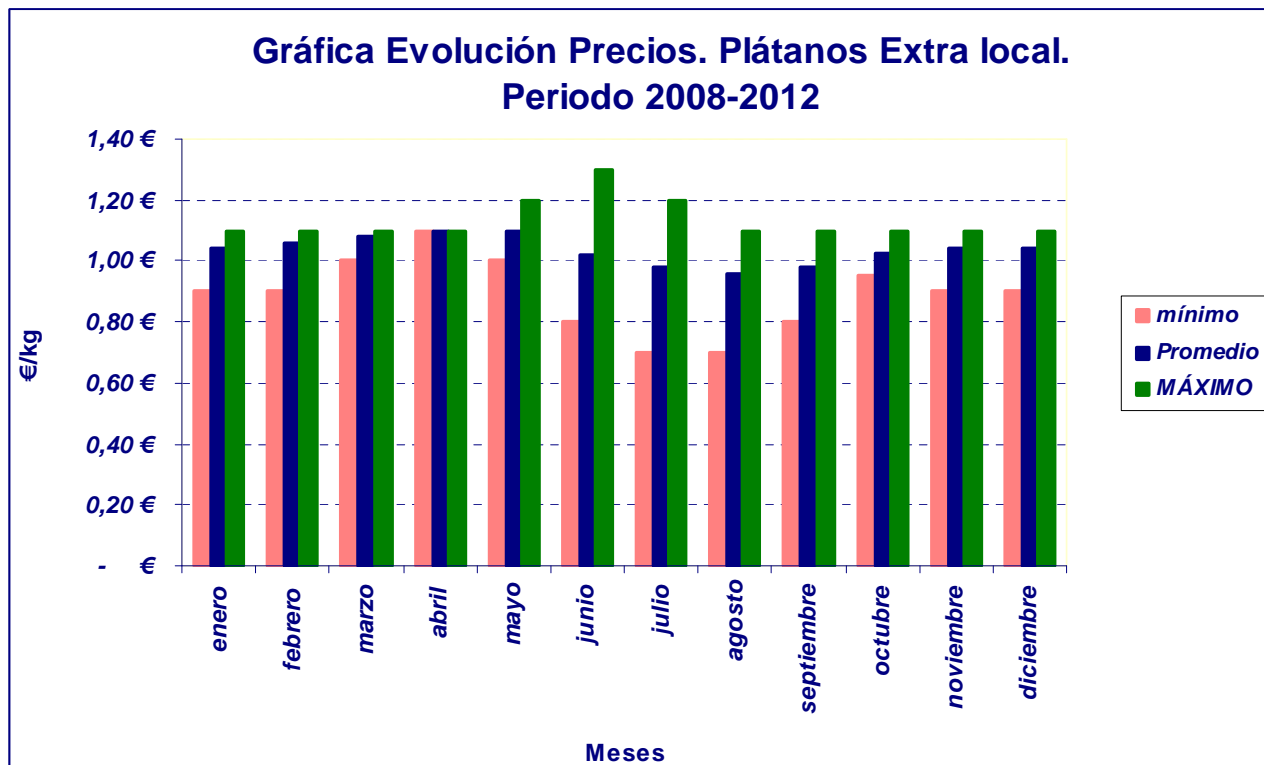
### LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

Es el primer cultivo en Canarias en cuanto a producción con 346.440 t. (90% con destino a la exportación) y en cuanto a valoración económica, con 130.292 euros anuales, representando el 20,15% del valor de la producción agrícola regional, lo que supone aproximadamente más del doble de la del tomate de exportación\*. Los municipios con mayores explotaciones son Guía de Isora (838,7 ha.)\*. Arona (756,4 ha.) y Los Llanos de Aridane (749,1 ha.)\*.

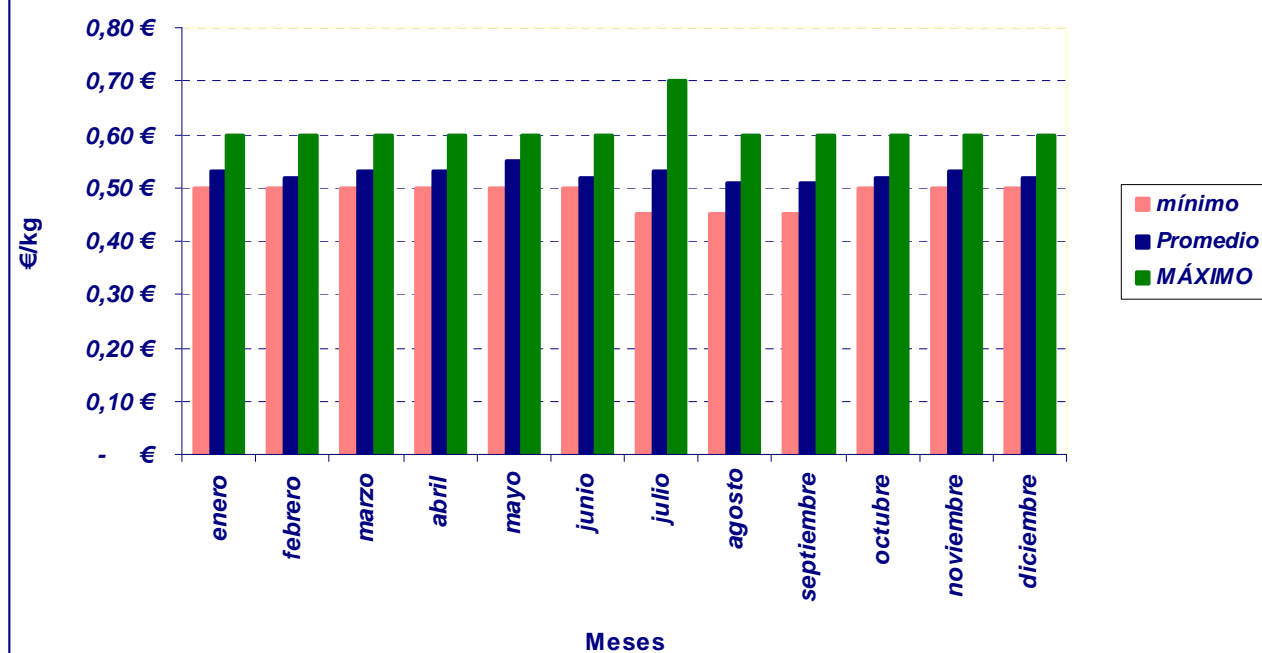
Los cultivares más extendidos son **"Pequeña Enana"** (cultivar por excelencia, que supone más del 70% de las producciones), se trata de una planta de pequeño porte que da unos frutos pequeños amarillos y "pintones" de apreciado sabor dulce, y **"Gran Enana"** que se diferencia de la anterior fundamentalmente en su mayor porte, (por ello más sensible a los vientos), y la mayor longitud de los "dedos" (frutos). En cuanto al sabor, apenas se constatan diferencias, estando éstas más ligadas a las condiciones edafoclimáticas que a las varietales. También se ha utilizado la **"Williams"** y últimamente se está potenciando el uso de mutantes provenientes de la "Pequeña Enana" que tienen nombres muy particulares, (antes conocidos popularmente como tipo **"Jonson"**), destacando entre éstos la **"Gruosa Palmera"**, **"Brier"**, **"Ricasa"** y **"Negra"**.

### PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

El plátano en MERCATENERIFE con unos 5,28 millones de kilos anuales comercializados, representa el 43,08% del total de la fruta local de este mercado. En cuanto a precios, éste, debido a su oferta regular, se suele mantener estable a lo largo de todo el año, con algún alza en la época invernal. Así la mayoría de las explotaciones intentan orientar su producción hacia los meses de esta estación, por su mayor cotización también en los mercados exteriores. En consecuencia para la categoría extra los precios medios mensuales oscilan entre los 0,70 y los 1,30 €, mientras que para la categoría inferior su valor se encuentra entre 0,45 y los 0,70 €.



## Gráfica Evolución Precios. Plátano Segunda local. Periodo 2008-2012



### PROPIEDADES NUTRITIVAS

Respecto a su composición nutritiva, esta fruta destaca por su elevada concentración de carbohidratos lo que la hace ser muy energética, es también rica en potasio, hierro, magnesio, yodo y vitamina B6.

Calma el dolor de estómago, protegiendo su mucosa contra los ácidos gástricos a la vez que previene la úlcera. Incluso existen pruebas que demuestran su poder antibiótico.

Gracias al potasio ayuda a controlar los problemas de hipertensión y combinado con el zumo de limón es un remedio eficaz contra la diarrea, mientras que sus niveles de yodo contribuyen a tratar problemas de tiroides.

Calorías	81 Kcal	Agua	75,9 g
Proteínas	1,1 g	Potasio	382 mg
Fibras	3,0 g	Vitam. A	38 ug
Hidratos de Carbono	18,8 g	Vitam. C	11 mg
Grasas	0,2 g	Magnesio	36 mg

Fuente: La Gran Guía de la Composición de los Alimentos. Equipo de Alimentación de la Universidad J. Liebig de Giessen (Alemania). Ed. Integral. Julio 1996

\*Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2011