



## DATOS UTILES PARA LA MICROEMPRESA RURAL

---

### Elaboración de Plátanos Deshidratados

*Una de las técnicas más antiguas es la preservación de alimentos por remoción de agua, el proceso más simple es exponer el producto al sol, en secadores solares básicos, esparcidos en el suelo sobre sacos, hojas o a suelo desnudo. El objetivo es remover cantidades de agua de manera de reducir la actividad biológica del vegetal (actividad de agua) y de microorganismos, con lo que se retrasan considerablemente los procesos de deterioro del producto.*

#### 1 MATERIA PRIMA.

- Plátanos (Bananos) de color amarillo, maduros de pulpa blanca y cremosa.

*“Siempre se debe tener presente que para elaborar un buen producto, se debe emplear materias primas de la mejor calidad posible.”*

#### 2 MATERIALES.

- Cuchillos de acero inoxidable en buen estado.
- Bandejas.
- Balanza para obtener rendimientos.
- Baldes o cubetas plásticas.
- Metabisulfito de sodio.
- Deshidratador solar básico.
- Envases flexibles de plástico.

#### 3 PROCESAMIENTO.

3.1 Recepción y pesado de materia prima. La fruta se recibe y se pesa para registrar rendimientos.

3.2 Lavado y selección por color de piel del fruto. Los frutos se lavan cuidadosamente y se seleccionan por color externo y estado de madurez.

3.3 Pelado de los frutos. Una vez limpios externamente se pelan con cuidado de no dañarlos.



3.4 Corte de los frutos. Se procese a cortarlos en rodajas de 5 cm de espesor o se dejan enteros, como variedad de producto. Mientras menor es el tamaño del trozo de fruta, más efectiva es la deshidratación.

3.5 Inmersión en solución de metabisulfito de sodio. El metabisulfito de sodio es un conservante químico que evita oxidación, oscurecimiento, pérdida de vitamina C, entre otras cosas, y con almacenamiento a 4° C de temperatura produce muchos meses de vida útil.

Los trozos se sumergen en una solución de metabisulfito de concentración de 10 gramos por litro de agua. Mantener 15 minutos la fruta trozada o 30 minutos la fruta entera.

3.6 Secado. Los trozos se sacan de la solución, se escurre el exceso de solución y se secan en una primera etapa al sol, hasta que la humedad haya disminuido a la mitad. La segunda etapa de secado es a la sombra hasta que los trozos sean quebradizos, lo que indica el termino del secado.

La fruta con una humedad menor a un 18 % dificulta el desarrollo de hongos, bacterias o reacciones químicas y bioquímicas de importancia.

3.7 Homogeneización de humedad. Se sacan los trozos del secador solar y se envasan todos en una bolsa de polietileno, por 1 o 2 días, para uniformar la humedad.

3.8 Selección por color. Antes de envasar se clasifican por color para la uniformidad del producto.

3.9 Envasado. Envasar en bolsas de plástico flexibles (polietileno o celofán / polipropileno de unos 40-60 micrones), en cantidades de 250 o 500 gramos, o según sea su demanda.



3.10 Etiquetado. Se puede incorporar un papel pequeño dentro del envase que indique producto, fecha de elaboración, cantidad. O agrupar las bolsas en una caja de cartón para almacenar en ausencia de luz.

3.11 Almacenamiento. El producto puede durar 6 meses en lugar seco y oscuro.

Si requiere más información sobre Elaboración de Plátanos Deshidratados, consulte la sección **PROMER RESPONDE**, visitando nuestra página:

<http://www.promer.cl>

Fuente: Gaetano Paltrinieri, Fernando Figuerola. 1998. Procesamiento de frutas y hortalizas mediante métodos artesanales y de pequeña escala. Oficina regional de la FAO para América Latina y el Caribe, Santiago, Chile. 241p.

Arthey D., Ashurst P. R. 1996. procesado de Frutas. Editorial Acribia. Zaragoza, España. 273 p.