

# Plátano Banana

valencia•  
**fruits**  
Suplementos  
Septiembre 2021





Asprocan ha trasladado el rechazo unánime a la aplicación de los preceptos de la Ley de la Cadena Alimentaria que ponen en grave peligro la supervivencia del plátano de Canarias. / ASPROCAN

# Asprocan: Manifiesto de rechazo a la Ley de la Cadena Alimentaria

*La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias reclama una solución urgente al daño irreparable que representa la Ley de Cadena Alimentaria al considerar que se favorece a la banana y se da la espalda al plátano de Canarias*

## VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

La Asamblea General de Asprocan, la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias —órgano de representación sectorial de la totalidad de los productores—, aprobaba el pasado 7 de septiembre por unanimidad de las OPFHs que producen y comercializan el 100% del plátano de Canarias, un manifiesto de rechazo a la aplicación de los preceptos de precio de la Ley de la Cadena Alimentaria que “hacen inviable la supervivencia del plátano de Canarias”, y reclamó una solución urgente “al daño irreparable” que representa la Ley de Cadena Alimentaria.

Una vez retomada la actividad del Congreso, uno de los principales temas que se abordará durante el mes de septiembre será la Ley de la Cadena Alimentaria. Una modificación de ley que debe ser resuelta por la Comisión de Agricultura del Congreso de los Diputados de forma inminente.

En este punto de la tramitación, la Comisión de Agricultura cuenta con dos enmiendas presentadas por los diputados Ana Oramas y Pedro Quevedo, que coinciden plenamente con la petición que a su vez hizo el Parlamento de Canarias el pasado mes de marzo, instando al Gobierno de España a introducir la excepcionalidad del plátano de Canarias frente a la aplicación de los

artículos 9.1 c), 9.1 j) y 12 ter que establece la Ley de la Cadena.

Asprocan ha trasladado datos concluyentes respecto del daño económico que representa la aplicación de la ley, con entre 100 y 300 millones de euros al año en pérdidas, con la consiguiente pérdida de mercado a favor de la banana de terceros países, y en definitiva, la destrucción del sector. Tras año y medio de denuncia, el Gobierno de España en ningún momento ha negado esta evaluación, pero aun así, hasta el momento se ha mostrado ajeno a cualquier solución.

## MANIFIESTO

Ante tal indiferencia, la Asamblea General de Asprocan aprobó, por unanimidad de las Organizaciones de Productores que producen y comercializan el 100% del plátano en Canarias (única región productora en España), el siguiente manifiesto:

En representación del sector platanero de las islas, “queremos trasladar nuestro rechazo unánime a la aplicación de los preceptos de la Ley de la Cadena Alimentaria que ponen en grave peligro la supervivencia del plátano de Canarias”.

En los próximos días, el Congreso de los Diputados reanudará el proceso de tramitación de la modificación de la Ley de la Cadena Alimentaria, lo que supone “la última oportunidad para encontrar una solución a una nor-

**Los preceptos de precio de la Cadena Alimentaria hacen inviable la supervivencia del plátano de Canarias**

**Asprocan ha trasladado datos concluyentes respecto del daño económico que representa la aplicación de la ley, con entre 100 y 300 millones de euros al año en pérdidas**

**Tras año y medio de denuncia, el Gobierno de España en ningún momento ha negado esta evaluación pero hasta el momento no ha presentado soluciones**

**Los productores reclaman una renta digna y piden una ley de cadena que los proteja de la injusta y desleal competencia sufren por parte de la banana**

ma, que incluye artículos para la regulación de un precio mínimo de venta (artículos 9.1c), 9.1j) y 12.ter), cuya aplicación supone la práctica desaparición del sector”.

“Los productores de plátano defendemos una renta digna”, y es por ello por lo que “pedimos una ley de cadena que nos proteja de la injusta y desleal competencia que desde hace más de 30 años sufrimos por parte de la banana de terceros países”.

Sin embargo, esta norma no solo no afronta esta situación,

sino que “genera el efecto contrario, pues además, se aplica únicamente a los productores de plátano de Canarias y no a las multinacionales bananeras”.

“Hemos trasladado insistentemente nuestra situación al Gobierno de España, y nos hemos visto obligados a pedir amparo a la Comisión Europea para intentar evitar así las gravísimas pérdidas a las que nos enfrentamos y que harían insostenible la continuidad de nuestra actividad”.

De hecho, el pasado mes de marzo de 2021, el Parlamento de Canarias aprobó instar al Gobierno de España a aplicar la excepcionalidad del plátano de Canarias a los artículos de la Ley que el sector necesita. Sin embargo, “esta voluntad de la cámara representativa de todos los canarios no está siendo respetada, ya que, a día de hoy, dicha excepción no está prevista en la tramitación parlamentaria de la Ley de Cadena Alimentaria”.

En representación de todos los productores de plátano, “queremos alertar de la irresponsabilidad de ofrecer a los agricultores un mensaje que promete supuestos ingresos, que sin duda merecemos y necesitamos, pero que están fuera de la realidad del mercado libre en el que competimos, y que no pueden materializarse en caso de aplicarse la Ley, tal y como está ya demostrado”.

Por tanto, el sector necesita soluciones ante una Ley de Cadena Alimentaria que:

— No garantiza que el productor pueda cobrar su fruta por encima del coste de producción.

— No impide que los productores de banana continúen aplicando prácticas desleales en contra de los productores de Canarias, sino que, al contrario, las refuerza.

— Si nos obliga a destruir inevitablemente desde 100 y hasta 300 millones de kg de plátanos al año o en su defecto, a afrontar sanciones millonarias por Ley.

Con esta Ley de Cadena Alimentaria se favorece a la banana y se da la espalda al plátano de Canarias.

**EL SABOR DE LO NUESTRO  
ESTÁ DE MODA**



**Local y sostenible *since* 1878**

JESÚS LÓPEZ / Director gerente de CMR Infinita

# “El plátano y la banana tienen su perfil de consumidor propio”

Jesús López, director gerente de CMR Infinita, ilustra la tendencia del consumidor en relación al plátano y banana. La importancia del plátano y la banana en el conjunto de la compañía, su capacidad de maduración, y una lectura de su consumo son otras temas que comenta López durante la entrevista.

► OSCAR ORTEGA. BARCELONA. Valencia Fruits. El plátano y la banana son un puntal en CMR. ¿Qué representa en el conjunto de la empresa?

**Jesús López.** Efectivamente, esta familia de productos tiene un peso importante en nuestra oferta y peso comercial. El conjunto de su comercialización se encuentra en el TOP 5 del volumen distribuido por el grupo en los últimos años, constituyéndose en una familia importante en nuestra cartera de productos.

**VF.** ¿Por qué el plátano y la banana son unos de sus productos estrella?

**JL.** Nuestra posibilidad de combinar una oferta de gran calidad junto con una excelente maduración propia con capacidad de suministrar grandes volúmenes, así como la comercialización de producto Fairtrade y Bio, resulta fundamental para satisfacer la tendencia actual de la demanda y, de esta forma, constituir esta categoría de productos con gran valor añadido en un referente de nuestra comercialización.

**VF.** Siguiendo con la empresa y después de más de dos años con la nueva sede de CMR Infinita en Mercamadrid que cuenta con 36 cámaras de maduración para plátano y banana, ¿cuál es



Jesús López, director de CMR Infinita, en interior de una de las cámaras de maduración. / OSCAR ORTEGA

su actual capacidad de comercialización de esta fruta y qué objetivos se plantean en los próximos años?

**JL.** La capacidad de maduración de CMR Infinita, nuestra sede en Madrid, es

“Entre las plataformas de la compañía en Madrid (CMR Infinita) y Barcelona (Fruits CMR) contamos con un total de 59 cámaras de maduración que nos permiten ofrecer una más que importante cantidad de producto madurado”



Instalaciones de la firma CMR Infinita en el polígono alimentario de Mercamadrid. / ARCHIVO

“El plátano y la banana tienen un peso importante en nuestra oferta y peso comercial”

“Percibimos que la demanda se está regularizando hacia volúmenes anteriores a la pandemia”

de 37.000 toneladas de kilos al año y el proyecto de expansión contempla alcanzar el 100% de su capacidad en un corto periodo de tiempo.

A este volumen de nuestra plataforma en Madrid hay que sumar las cámaras de maduración de nuestra central en Barcelona, Fruits CMR, de 23.000 toneladas. El total entre las dos sedes son 59 cámaras de maduración que nos permiten ofrecer una más que importante cantidad de producto madurado.

**VF.** Bajo su óptica, ¿un análisis de la presente campaña ya totalmente desarrollada bajo la pandemia de la COVID-19?

**JL.** El aumento del consumo en el hogar debido a las restricciones de movilidad y de apertura del sector Horeca provocó un considerable tirón de la demanda tanto de bananas como de plátanos.

Esta tendencia se ha mantenido durante el primer semestre del año. En la actualidad, y con la desescalada gradual que se está produciendo, percibimos que la demanda se está regularizando hacia volúmenes anteriores a la pandemia.

**VF.** En clave mercado, ¿el plátano y la banana son dos segmentos diferenciados? ¿Cada uno tiene su público?

**JL.** Sí, así es. Cada producto tiene su perfil de consumidor propio. Se trata de tipologías muy fieles a cada opción sin producirse intercambios significativos de clientes entre ambos.

De hecho la diferencia de precio existente entre ambos, que podría hacer decantar la balanza de preferencia hacia uno de ellos, realmente no se da y cada uno conserva una cuota de mercado significativa al prevalecer otros criterios para su selección.

¿Qué hay más natural que cuidar de su crecimiento?

## NitroEtil

Regulador del crecimiento de las plantas a base de etileno, empleado para acelerar la maduración natural y el desverdizado de frutos.

tell me more

carbuos.com



¡Síguenos en redes sociales!

**CARBUROS METALICOS**  
Grupo Air Products



Melón  
Piel de sapo  
Villaconejas



Piña



Mango



Plátano



Lima



Aguacate



Kiwi

Sabor  
natural



Nuez



Melocotón



Manzana  
Golden  
Gala  
Reineta



Pera  
Conferencia • Limonera



Papaya

[www.riegogrupo.com](http://www.riegogrupo.com)

Producción Propia Fincas Las Mercedes y El Rincón - Las Galletas, Arona (Tenerife)  
Central Mercamadrid, C/ Plátanos, 5 - 28053 Madrid - Tel.: + 34 91 786 13 14 - Fax: + 34 91 786 26 77  
Distribución y Venta, Nave plátanos, 2, 5 y 6  
Planta de Maduración y Envasado, H- 2-9 - Tel.: + 34 91 507 50 17 - Fax: + 34 91 507 50 27  
e-mail: [comercial@riegogrupo.com](mailto:comercial@riegogrupo.com)



El plátano ha sido el cultivo más afectado por la ola de calor. / ARCHIVO

## La ola de calor y viento eleva las indemnizaciones por encima de los 10 millones en Canarias

► VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.

Agroseguro estima que las indemnizaciones por los daños producidos por la ola de calor y viento registrada en las islas Canarias entre los días 16 y 18 de agosto se situará por encima de los 10 millones de euros.

Este episodio, que a mediados de agosto dejó temperaturas por encima de 45°C en zonas del interior peninsular y que, a posteriori, se desplazó a las islas Canarias, fue provocado por la conjunción de tres fenómenos simultáneos y muy perjudiciales para los cultivos: temperaturas anormalmente elevadas (en el archipiélago, superiores a los 36°C), vientos cálidos del sureste y suroeste y humedades relativas muy bajas. Durante casi tres días, estas condiciones meteorológicas impactaron de forma muy intensa en los cultivos, provocando la destrucción intensa de hojas, el quemado de frutos y el colapso de plantas. Se trata del siniestro por golpe de calor más grave de la historia de las islas Canarias.

La vertiente oeste de la isla de La Palma ha sido la zona más perjudicada, con 7.400 parcelas y 1.650 hectáreas de cultivo de plátano afectadas—lo que representa más del 85% de la producción platanera de la zona—, a las que se suman otras 170 hectáreas aseguradas de uva de vino, aguacate, planta viva y hortalizas.

Por su parte, los daños en la isla de Tenerife alcanzan las 370 hectáreas de cultivos asegurados, en su mayoría plátano y uva de vino. También se han recibido partes de siniestro, aunque de manera puntual, de productores asegurados de las islas de El Hierro, La Gomera y Gran Canaria.

Debido a la extensión de la superficie siniestrada y la gravedad de los daños, y con el objetivo de agilizar su valoración, se han destinado a esta labor 13 peritos desplazados desde diferentes zonas de las islas Canarias, reforzados con otros 14 trasladados desde la península, que dedicarán a ello buena parte del mes de septiembre.

# Recomendaciones Sanifruit para mejorar la vida postcosecha del plátano y la banana en su época más problemática

Sanifruit presenta sus soluciones postcosecha para la comercialización de plátano y banana. En los momentos en los que los operadores se encuentran con ciertas dificultades durante la postcosecha, los productos Sanifruit sin residuos de pesticidas y ecológicos se convierten en una excelente alternativa que ya ha demostrado su eficacia en los últimos años, según han podido apreciar los clientes.



SANI-CR. / SANIFRUIT



Control sin tratar. / SANIFRUIT

► SANIFRUIT.

En los momentos del año de confección y comercialización de plátano y banana que lleva más tiempo en campo, los operadores se encuentran con ciertas dificultades durante la postcosecha.

En Sanifruit ya contamos con un largo recorrido aportando soluciones postcosecha sin residuos de pesticidas para estas musáceas y hemos querido realizar algunas recomendaciones que consideramos fundamentales a la hora de tratar la fruta.

Uno de los factores primordiales que hay que tener en cuenta siempre es el estado de limpieza de las instalaciones y las líneas por las que se va a confeccionar la fruta. Esto pasa por incrementar la frecuencia en el cambio de agua de la balsa, la estera y/o la catarata, en la que pueden acumularse microorganismos que afecten posteriormente al estado de la fruta durante su comercialización.

Además, nuestra experiencia asevera la eficacia de aplicar peróxido de hidrógeno para desinfectar las aguas de tratamiento y contribuir a mantener la fruta en buen estado, como nuestros clientes han podido comprobar gracias a la utilización de DRENPUR PH.

**En Sanifruit ya contamos con un largo recorrido aportando soluciones postcosecha para plátano sin residuos de pesticidas**

**Hemos podido demostrar la eficacia de nuestros tratamientos sin residuos para plátano y banana**

Por otro lado, también debe prestarse atención a las cámaras, en las que se recomienda no acumular fruta vieja debido al estado de esta y aplicar un higienizante para reducir los niveles de contaminación.

Respecto a las acciones que se pueden llevar a cabo una vez llega la fruta a la central, resulta de gran importancia mantener una buena higienización de los cuchillos y realizar cortes de corona limpios y con amplitud de corona a la hora de cortar las manos y volcarlas en la balsa. Por último, antes del encajado, se debe

proteger al máximo la corona, que es la que más problemas de alteraciones presenta en el momento de la comercialización de la fruta que es más vieja. Para ello recomendamos una protección especial realizando una aplicación localizada del formulado SANI-CR.

Este tratamiento, formulado a base de extractos naturales, protege la corona de alteraciones provocadas por agentes externos y deshidrataciones durante la conservación y el transporte, aumentando su vida comercial y manteniendo su condición.

Desde Sanifruit, llevamos más de 30 años poniendo al servicio del sector tratamientos postcosecha sin residuos de pesticidas y ecológicos, siempre con el objetivo de fomentar un sector que respetara la salud de las personas y el medioambiente.

Durante los últimos años hemos podido demostrar la eficacia de nuestros tratamientos sin residuos para plátano y banana, y en épocas más problemáticas para los operadores, ponemos a su servicio estas soluciones naturales, innovadoras y altamente eficaces.

Para más información puede escribirnos un correo a [sanifruit@sanifruit.com](mailto:sanifruit@sanifruit.com) o consultar nuestra web [www.sanifruit.com](http://www.sanifruit.com).

**Cuqui**

UNA VENTANA A CANARIAS

[www.grupofernandez.es](http://www.grupofernandez.es)



# **Displa***Fruit*

---

pasión  
por el  
sabor

En **Displafruit** sabemos que solo hay una manera de conseguir el mejor sabor: **la pasión**. Por eso llevamos más de 20 años ofreciendo a nuestros clientes frutas de la mayor calidad al mejor precio.

[info@displafruit.com](mailto:info@displafruit.com) • 96 367 36 02

PLÁTANO DE CANARIAS BANANA KAKI FRESA FRUTA DE TEMPORADA  
FRUTAS TROPICALES MANZANA PERA KIWI



Según su color el plátano ofrece unas determinadas propiedades y responde a un determinado tacto. / PLÁTANOS RUIZ

JOSÉ MARÍA RUIZ / Gerente de Plátanos Ruiz

# “La piel del plátano es una carta de colores de su punto de maduración”

En esta entrevista José María Ruiz, gerente de Plátanos Ruiz, segunda generación y treinta y cinco años trabajando como madurador, explica cómo distinguir el estado de un plátano. También habla de su factor diferencial, de la insustituible labor de los 8.000 productores de plátano de Canarias y del servicio de maduración de plátano para la distribución que ofrece su empresa.

► ÓSCAR ORTEGA. BARCELONA.

**Valencia Fruits.** *Ustedes se dedican única y exclusivamente al plátano. ¿Es tarea fácil dedicarse a un solo producto?*

**José María Ruiz.** No es tarea fácil hacer llegar el plátano en aquellas condiciones que demanda el cliente e incidir en la importancia de cuidar adecuadamente los plátanos después de la compra para que luzcan en el punto de venta y en los hogares de los consumidores. En este sentido, durante el verano hemos realizado una campaña de información sobre el aprovechamiento del plátano maduro.

**VF.** *Explique...*

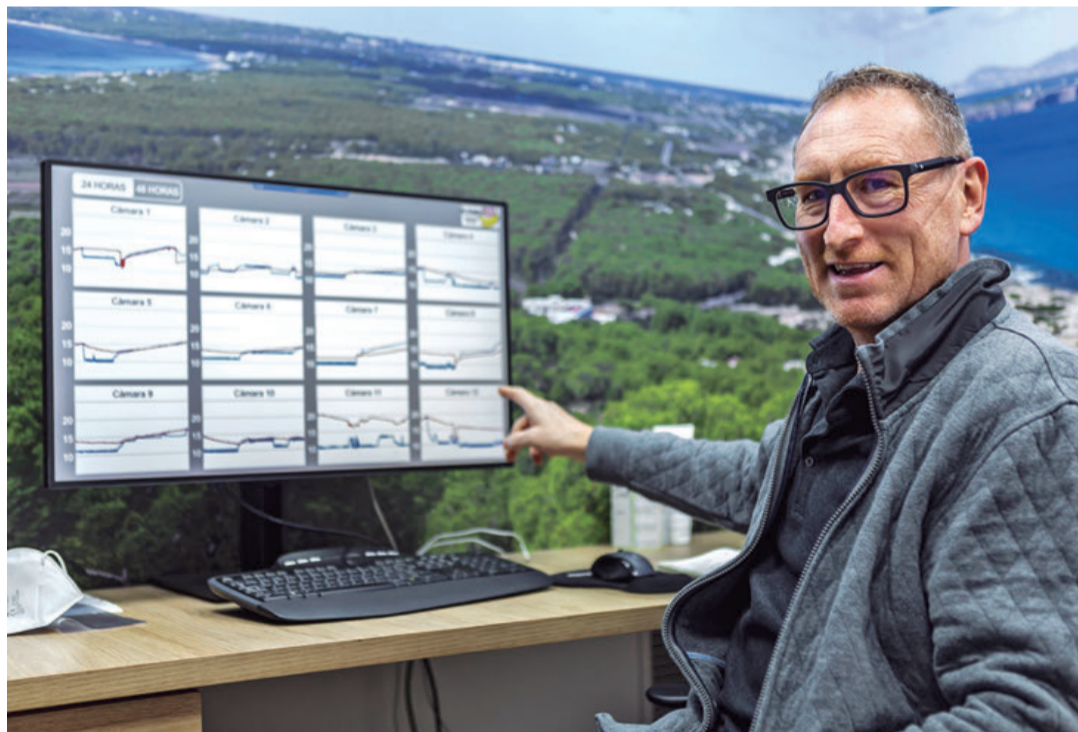
**JMR.** Aunque pueda no apetecer comer un plátano maduro por su aspecto es un plátano totalmente apto para su consumo y, aún más relevante, no solo mantiene sus propiedades nutricionales si no que potencia alguna de ellas, es un sustitutivo natural del azúcar, y un ingrediente fantástico para convertir las recetas en más saludables.

**VF.** *¿El aspecto ayuda a definir el estadio de maduración del plátano?*

**JMR.** Sí, así es. La piel del plátano es un indicador cromático de su punto de maduración, es una carta natural de colores. Según su color el plátano ofrece unas determinadas propiedades y también ha de responder a un determinado tacto.

**VF.** *¿Cuáles son las propiedades del plátano?*

**JMR.** Los plátanos más verdes son ricos en almidón, pueden ayudar a controlar el azúcar en la sangre y reducir significativamente los niveles de colesterol. También son ricos en fibra, lo cual significa que hace sentir saciado por mucho más tiempo.



José María Ruiz ante las pantallas de monitorización de las 12 cámaras de maduración. / PLÁTANOS RUIZ

Los plátanos amarillos aportan alto contenido de antioxidantes, que ayudan a proteger nuestro organismo de diversas enfermedades.

Y los plátanos amarillo intenso, que es el plátano maduro, contienen altos niveles de potasio, que ayudan a prevenir todo tipo de afecciones de salud como la osteoporosis. Además, en este estadio de madurez los plátanos son más fáciles de digerir, siendo ideales para aquellas personas con problemas de digestión.

**VF.** *Esta especialización empezó en 1964...*

**JMR.** Fue mi padre, José Ruiz Carrión, quien funda la empresa y se empeña en desarrollar una técnica que intenta replicar al

máximo el proceso natural de maduración que el plátano haría en su planta. Con este proceso de maduración artesanal, desde nuestros inicios nuestro factor diferencial, conseguimos que la fruta tenga el mejor sabor y conservación durante la distribución hasta el consumidor final.

La incorporación de tecnología punta de monitorización presencial y remota en nuestra central de maduración 24 horas los 7 días de la semana ayuda a un mayor control de ese proceso. Con todo, la percepción personal de la fruta a través de los sentidos sigue siendo un imprescindible para el madurador experto.

**VF.** *¿Qué tipo de plátano escogen para iniciar este proceso?*

**JMR.** Es esencial contar con materia prima de calidad y, para ello, es fundamental la labor a pie de plantaciones de los 8.000 productores de plátano de Canarias que siguen el cultivo tradicional del plátano. Sin cada uno de los productores y su insustituible labor ni nosotros podríamos madurar plátanos ni el consumidor final podría disfrutar del sabor del plátano.

**VF.** *También es fundamental su labor de maduración...*

**JMR.** El trabajo que se realiza en las plantas de maduración aporta valor añadido al plátano si se efectúa de forma correcta, siendo, en general, un trabajo desconocido. Somos una industria de transformación alimenta-

“El servicio de maduración a terceros es un servicio a la carta a medida del cliente”

“Es fundamental la labor insustituible de los 8.000 productores de plátano de Canarias”

“Nuestro proceso de maduración artesanal del plátano replica el que haría en la planta”

“La implementación de las inversiones han alcanzado a todos los ámbitos de la empresa”

ria —en este caso, del plátano—. La maduración es una parte indispensable de la cadena de distribución de los plátanos.

Detrás de la maduración hay una gran inversión económica en maquinaria y logística y también una gran labor para cumplir con la certificación de la IGP Plátano de Canarias que certifica el control de trazabilidad y la calidad organoléptica del producto. En este sentido, Plátanos Ruiz son ya tres años certificados por AENOR.

**VF.** *Volviendo a su central de maduración. ¿En los últimos años han aplicado inversiones?*

**JMR.** No solo en la central de maduración en la Zona de Actividades Complementarias (ZAC) de Mercabarna. Contamos con 12 cámaras en nuestra planta de maduración que se pueden sincronizar a distintas temperaturas.

La implementación de las inversiones, iniciadas en 2015, ha alcanzado a todos los ámbitos de la empresa y ha posibilitado aumentar nuestra capacidad de maduración y, en consecuencia, abrir nuevos horizontes como el servicio de maduración para la distribución.

**VF.** *¿En qué consiste este servicio?*

**JMR.** Es un servicio de maduración de plátano que Plátanos Ruiz realiza a la carta, personaliza y exclusiva a medida del cliente según cantidad y estadio de maduración.





# EXPERTOS EN MADURACIÓN ARTESANAL DE PLÁTANOS

Más de 50 años  
de experiencia



**Planta de Maduración y Oficinas:**  
C/ Longitudinal 7, 122 - Tel. 93 336 14 11  
08040 Barcelona, Mercabarna

[www.platanosruiz.com](http://www.platanosruiz.com)



# Soluciones Decco para la correcta desinfección postcosecha del plátano

## ► DECCO IBÉRICA.

El plátano de Canarias está posicionado en el mercado tanto nacional como internacional como un fruto de una excelente calidad, estos atributos se consiguen con un minucioso trabajo en el campo y tiene un punto crucial cuando llega al almacén, donde se puede ver comprometido todo el buen hacer desarrollado anteriormente.

La postcosecha del plátano, como la de cualquier otro cultivo, incluye distintas etapas que abarcan desde la recolección del fruto hasta su transporte, empaque y distribución. Fases de trabajo que conllevan una serie de actividades, acciones y **tratamientos enfocados a la correcta conservación de la calidad del fruto**, para poder entregarlos al consumidor final de acuerdo con las preferencias de los distintos mercados.

Los problemas durante la postcosecha del plátano más comunes son:

1. Daño por frío.
2. Quemaduras en la piel, que se manifiestan en el periodo de postrecolección.
3. Efecto de magulladuras manifestadas tanto por heridas como por manchas.
4. Podredumbre de la corona y del pedúnculo (*Antracnosis* y *Deightonella torulosa*...).

Para conseguir el éxito, que no es otro que la mayor parte

## Ensayos de nuevas soluciones



### DECCOSAN FH

Eficacia de desinfección de las balsas en los almacenes de plátano.



Resultado de la limpieza de la línea transportadora de plátanos

### LÁTEX CLEANER

El Látex Cleaner ayuda a eliminar el látex de forma más fácil de las cintas, satisfaciendo así una de las demandas de los confeccionadores de plátanos. La cinta transportadora de plátanos acumula látex durante el transporte de los frutos recién cortados. El proceso de limpieza es laborioso y requiere varias horas y mano de obra de varios empleados. El producto desarrollado por el equipo de I+D de Decco Ibérica agilizará y facilitará el trabajo de limpieza, reduciendo costes en el procesado de plátanos. ■

de las frutas lleguen desde el lugar de recolección hasta el punto de venta final en las condiciones óptimas, es imprescindible seguir estas recomendaciones:

1. Realizar un correcto y minucioso pre-lavado.
2. Mantener el plátano en las condiciones ideales de temperatura y humedad.
3. Manejar los frutos con el máximo cuidado.
4. Realizar una buena selección de los frutos.

Decco Ibérica ha desarrollado con éxito nuevas soluciones para mejorar los procesos postcosecha:

► **Deccosan FH** un poderoso desinfectante optimizado para su uso en las balsas de volcado de los plátanos.

► **El Latex Cleaner**, efectivo producto de limpieza de cintas transportadoras, balsas, equipos y maquinaria en general.

► **SRC**, un equipo patentado para el reciclaje del agua de los procesos postcosecha que permite la reducción de la huella hídrica de los almacenes hortofrutícolas. Permite la recuperación de hasta un 100% del caldo, posibilitando a su vez que los tratamientos cuenten con agua más limpia reduciendo los sólidos en suspensión y capturando en sus prensas esporas de hongos.

Los ensayos de estas nuevas soluciones para el plátano han sido realizados en condiciones comerciales dando unos resultados muy satisfactorios, puesto que se redujeron las colonias de bacterias/levaduras y hongos sin dar ninguno de los tratamientos bajo estudio signos de fitotoxicidad en la fruta.

En DECCO trabajamos conectados con la industria lo que nos permite desarrollar soluciones a medida de los problemas de las centrales hortofrutícolas.

Para más información, [www.deccoiberica.es](http://www.deccoiberica.es).

# Mil maneras de aprovechar el plátano maduro

Cómo dar una segunda oportunidad a ese plátano con la piel negra o manchas marrones que tenemos en el frutero elaborando ricas y saludables recetas

## ► NR. REDACCIÓN.

Una situación que se repite muy frecuentemente en los hogares durante la época estival es ver plátanos con la piel negra o con manchas marrones que, en la mayoría de las ocasiones, se acaban desperdiciando.

En estos últimos días del verano, desde Plátanos Ruiz recuerdan que esa piel negra y manchas marrones solo son un signo de maduración del plátano y que es una fruta saludable y apta para su consumo. De hecho, hay numerosas opciones culinarias para su aprovechamiento si no queremos consumirlo en fresco.

Por ejemplo, podemos incluir el plátano en nuestros desayunos y meriendas en modo de galletas o bizcocho.

Para preparar unas galletas de plátano y avena, solo hay que triturar el plátano y mezclarlo

con unos copos de avena y un toque de canela. Dar forma y hornear.

Para elaborar un bizcocho, añadir cuatro plátanos bien maduros a los ingredientes tradicionales y quedará un delicioso pastel más saludable porque el plátano maduro es perfecto sustituto del azúcar y aporta más dulzor.

También las clásicas tortitas son más saludables gracias a los plátanos. Solo hay que añadir plátano maduro a la mezcla de harina de avena o de trigo, huevo y un chorrito de bebida vegetal o leche.

Otra manera de aprovechamiento sería incluir el plátano en la elaboración de postres. El plátano maduro en postres proporciona un toque dulce más sano y natural, reduciendo y eliminando la aportación de azúcar, y sabor. Entre las pro-

puestas, tenemos las natillas de chocolate y plátano. Para ello, solo hay que mezclar en un robot de cocina plátano, aguacate, dátiles deshidratados, cacao en polvo y un vaso de leche. Verter la mezcla en vasos. Dejar enfriar en la nevera y a punto para saborearlas.

Y si en vez de natillas apetece más un flan, solo hay que agregar el plátano maduro a la receta clásica del flan: limón, leche, azúcar y huevos.

En estas propuestas de dar una segunda oportunidad a los plátanos maduros, desde Plátanos Ruiz también apuntan que los batidos siempre son una saludable alternativa ya que el plátano maduro es un sustituto muy sano del azúcar en recetas, que además aporta sabor y mantiene sus propiedades nutricionales y potencia su nivel de antioxidantes...

Así pues, para paliar la sed y recuperar fuerzas, una buena opción es un batido de plátano: natural, sano y equilibrado. Es un delicioso tentempié fácil de elaborar. Para ello, solo hay que agregar leche, yogurt o bebida de avena y batir junto al plátano. Para dar un toque diferente se puede añadir cacao en polvo o canela. Al gusto se puede mezclar el plátano con otras frutas, previamente lavadas y troceadas, y realizar el mismo proceso. Luego, servir inmediatamente y saborear el batido fresco y jugoso.

Ya hemos visto que desperdiciar el plátano por maduro es un gran error. Un plátano maduro puede convertir nuestras recetas en aún más saludables y ahora que el calor sigue apretando, un helado de plátano es un snack ideal y refrescante. Es fácil y rápido de elaborar. Empezamos

metiendo los plátanos maduros en el congelador y después solo hay que triturar los plátanos congelados hasta conseguir una textura cremosa y así disfrutar de un helado de plátano natural y nutritivo. Se puede añadir pepitas de chocolate, frutos secos, canela u otra fruta, al gusto de cada uno.

La segunda oportunidad de los plátanos maduros es sinónimo de alimento saludable y dulce. Cuando se queda en el frutero y no se sabe qué hacer con él, otra gran alternativa rápida es congelarlo.

Solo hay que pelarlo y trocearlo para guardarlo en una bolsa o fiambrea y depositarlo en el congelador y, de esta manera, tenerlo preparado para cuando se decida utilizarlo.

Estas son algunas de las recetas que propone Plátanos Ruiz desde su página web, pero las posibilidades de aprovechar un plátano maduro son infinitas.

Por lo tanto, demos una segunda oportunidad a ese plátano con la piel negra o manchas marrones que tenemos en el frutero elaborando ricas y saludables recetas porque además de aprovechar estaremos aportando nuestro granito de arena en la reducción de los altos niveles de desperdicio alimentario que se generan desde los hogares.

MONTSE MONTANÉ / Responsable de Marketing y Comunicación de Hermanos Fernández López

# “El plátano de Canarias es una fruta muy vinculada a la compañía desde sus inicios”

► ÓSCAR ORTEGA. BARCELONA.

Desde sus inicios, hace ya más de cuarenta años, la compañía Hnos. Fernández López cree y apuesta por el plátano de Canarias. De hecho, a finales del año pasado entró en funcionamiento una nueva plataforma de maduración y confección en Granadilla, en la isla de Tenerife, dedicada casi exclusivamente al plátano.

Montse Montané, su responsable de Marketing y Comunicación, afirma, en clave corporativa, que “esta plataforma representa continuar y potenciar nuestra apuesta por Canarias, territorio muy vinculado a la compañía desde sus inicios y que forma parte de nuestro ADN corporativo” y describe que “la instalación cuenta con 4.000 m<sup>2</sup> destinados íntegramente a reforzar el nivel de servicios a nuestros clientes y donde todo el flujo de actividad está monitorizado con un sistema de radiofrecuencia

“Con nuestra marca Cuqui damos continuidad al trabajo de nuestros agricultores”

que garantiza la trazabilidad de todos los procesos”.

Esta plataforma de maduración completa la organización logística de Hnos. Fernández López junto a las otras cuatro grandes plataformas que tiene en la Península: Barcelona, que acoge la sede central, Madrid, Alicante y Sevilla.

#### ■ VÍNCULO CON CANARIAS

El vínculo con el sector del plátano se ha reafirmado durante toda la trayectoria de Hnos. Fernández López con el apoyo a los agricultores plataneros. En palabras de Montané: “Valoramos

a los agricultores y damos continuidad a su esfuerzo madurando y comercializando sus plátanos”.

En la comercialización del plátano entra en juego la marca propia Cuqui que aporta diferenciación y valor añadido como sinónimo de calidad, frescura, origen, regularidad, confianza...

La responsable de Marketing y Comunicación explica que “Cuqui, al igual que nuestras otras marcas, transmite homogeneización de calidad y gama y conseguimos estandarizar una calidad que garantice a nuestros clientes un suministro regular de un mismo producto dando así valor y continuidad al trabajo de nuestros agricultores” y añade que “la solvencia comercial de la marca Cuqui se asienta en unos estrictos parámetros de validación que reflejan el mimo con el que Fernández cuida sus plátanos, que es uno de los valores diferenciadores de la compañía”.



Imagen de las paradas de Hnos. Fernández López del Pabellón B del Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna. / ÓSCAR ORTEGA



La solvencia comercial de la marca Cuqui de Hermanos Fernández López se asienta en unos estrictos parámetros. / ÓSCAR ORTEGA

Con la mejor  
agua  
se obtienen los  
plátanos  
más exquisitos



Los plátanos de La Palma

EL SABOR DE CANARIAS



# Los reyes de las coronas

**SANI-D PL | SANI-CR**

La única solución natural postcosecha eficaz para plátano y banana



Participamos en Fruit Attraction 2021



[www.sanifruit.com](http://www.sanifruit.com)

Pabellón 8 - Stand 8C04