

BOLETÍN TÉCNICO DE POSCOSECHA: MANEJO POSCOSECHA DE PLÁTANO

El manejo poscosecha de plátano es importante debido a que las pérdidas pueden llegar a 100% del cultivo por problemas de daño mecánico, pudrición y maduración prematura. Con el manejo correcto y condiciones de transporte y almacenamiento adecuadas, se puede almacenar el plátano por 3 a 4 semanas.

COSECHA

El tiempo óptimo de cosecha del plátano dependerá del mercado y uso final de la fruta. Para juzgar la madurez de la fruta y programación de la cosecha, se usa la edad de la fruta en el caso de exportación, mientras que para el mercado local informal, se usa el grosor y el llenado de la fruta. Para los mercados formales se requiere el cinteo de los racimos al momento de la aparición de todas las manos para conocer la edad de la fruta y programar las cosechas. Para el mercado de los Estados Unidos la fruta debe tener una edad entre 9 y 12 semanas con un mínimo de grosor de 40 mm (50/32") (en el centro), mínimo de largo de 28 cms (11") (punta a pulpa) y mínimo de peso de 400 gramos (14 onzas). Hay variaciones dependiendo del mes del año; en los meses fríos la fruta se desarrolla más despacio. También estos compradores tienen especificaciones de grosor y largo de los dedos. Para el mercado local y de procesamiento, se cosecha los racimos con una edad de 11 o 12 semanas y preferiblemente con un grosor mínimo de 38 mm (en esta edad, también se maximiza el rendimiento para el productor).

Para la cosecha se necesita un machete, la cual sirve para hacer un corte parcial del pseudotallo, para forzar la caída de la planta por el peso del racimo. Cuando el racimo cae este no debe hacer contacto con el suelo por lo que es necesario sostenerlo. Luego de ser cosechado, el racimo es llevado al centro de acopio (centro de empaque) o en su caso a estaciones de desmane ubicadas en diferentes puntos de la finca (si el desmane se hiciera en la finca), colgando el racimo en un palo cargado en cada extremo; el racimo se cuelga amarrando una cuerda en la parte basal del raquis (mástil).

DESMANE

Esta práctica consiste en desprender del mástil los dedos o gajos sin dañarlos, de arriba hacia abajo con una cuchilla bien afilada y limpia para evitar desgarraduras o cortes al pedúnculo, así como infecciones en el mismo. Los racimos deben ser colgados y es importante que el corte sea bien pegado al raquis para tener suficiente corona en el dedo o en el gajo. Se colocan las manos directamente en un tanque de agua limpia.

Si la fruta se desmana en el campo se recomienda colocar las manos con la corona hacia abajo. La carreta de acarreo debe tener la superficie acolchonada para evitar daños mecánicos, es importante cubrir la fruta para protegerla del sol (quemaduras por sol). Para entregas a mercado local se recomienda el desmane en el campo y el empaque en canastas plásticas.



Racimo Cinteado y Embolsado



Transporte del Racimo Afuera la Finca



Desmane Usando Estantes

LAVADO

Después del desmane se coloca las manos en tanques (ej. barril plástico de 54 galones cortado longitudinalmente) conteniendo agua limpia por un tiempo de 15 minutos, con el propósito de remover el polvo y suciedades, realizar la separación de dedos de la mano y eliminar la fruta dañada.

TRATAMIENTO

Después del tanque de lavado, selección y separación de los dedos, se colocan las frutas individuales directamente en un tanque de agua limpia con alumbre al 1% (Sulfato amónico de aluminio) para coagular el látex y minimizar la mancha sobre la cáscara, dejando la fruta en la solución de Alumbre por 5 minutos.

SELECCIÓN

Cuando se va a destinar la fruta para el mercado de exportación es importante aplicar los criterios de calidad de la fruta al momento de la selección, como:

- Se deben evitar los daños mecánicos en la cosecha (golpes, rayones, rajaduras, heridas, magulladuras, quebraduras, etc.)
- La fruta no debe presentar daños por insectos, animales, mancha de látex quemadura de sol, punta de cigarro, cicatrices.
- No deben empacarse dedos delgados o muy gruesos.
- La fruta no debe presentar suciedad, dedos sin aristas, dedos deformes u otros.

PESADO Y EMPAQUE

El peso de la caja empacada debe ser de 50 libras netas, más 1 libra adicional por la pérdida de peso en el transporte. La caja es la misma que se utiliza para el empaque de banano (medidas 50x39x24 cm). Se puede usar una cartulina de cartón que se coloca en el fondo de la caja y una envoltura de polietileno con hoyos de ventilación de 0.05 milésimas de pulgadas para la ventilación. La distribución de la fruta en la caja debe realizarse de manera que no se dañen los dedos entre sí. Por lo general los dedos grandes son colocados en la parte inferior de la caja, los dedos rectos se recomienda colocarlos en las capas de arriba (para minimizar el daño por roces). Se debe empacar 55 a 60 dedos por caja.

PALETIZADO

Las cajas son colocadas en tarimas (paletas) de 1.0 x 1.20 m, colocando en la base de cada paleta 6 cajas, por 8 niveles de altura, esto hace un total de 20 paletas por contenedor con 48 cajas/ paleta (960 cajas / contenedor).

TRANSPORTE

La fruta se transporta en contenedores refrigerados a temperatura entre 12° a 13°C, y con la ventilación del contenedor fijada en un 30 a 50% abierta.

PROBLEMAS POSCOSECHA

Los principales problemas en poscosecha son daño mecánico fresco, deshidratación, hundimientos, e infecciones fungosas secundarias y maduración prematura. Todos son causados por los manejos inadecuados.



Evite las Operaciones en el Suelo



Separación de Dedos en Tanques



Clasificación y Empaque (Mercado Local)



Clasificación y Empaque (Exportación)