PURÉ DE BANANO

1) Características Generales

El banano está ubicado en uno de los primeros lugares de preferencia de consumo a nivel mundial. Es rico en vitamina C y tiene incontables virtudes nutritivas y terapéuticas. Es un alimento completo y de bajo contenido en grasa. El banano es un "combustible" excelente para la actividad física. El banano posee 96 calorías por 100g de fruta. Su contenido de grasa es de 0.2%.

El puré de banano, es utilizado principalmente en la alimentación de los niños, ya que dadas las características alimenticias de esta fruta, proporcionan las proteínas y vitaminas necesarias para su completo desarrollo, además existen otros usos como en la industria de jugos de frutas, repostería, panadería y en la elaboración de productos de consumo diario.

1.1) Variedades

Variedades	
Cavendish	99%
Valery o Robusta	54%
Grand Cavendish	40%
Grand Naine o Enano	4%
Lacatan o Filipino	1%
En Meristemas	1%
Grand Naine	95%
Williams	5%

2) Zonas de cultivo

El área cultivada de banano se encuentra repartida en tres provincias principalmente: Guayas, Los Ríos y El Oro, y en las estribaciones de la Cordillera de Los Andes en las provincias de Azuay, Bolívar, Cañar, Cotopaxi, Pichincha, y en menor grado en Manabí y Esmeraldas.

3) Breve análisis de las ventajas comparativas del producto

3.1) Superficie, producción y rendimiento

El área sembrada de banano en el país es de 180,331 has. en plantaciones que producen únicamente este producto y de 85,793 has en plantaciones donde el banano es producido junto con otros productos. La región Costa es la que tiene plantaciones de banano en

mayor proporción que las demás, teniendo un 84% en superficie plantada únicamente de banano y un 50% de plantación de banano compartida con otros productos.

3.2) Temporada de cultivo

El banano es un producto de cultivo permanente, es decir, se lo puede conseguir durante todo el año; sin embargo la producción del banano ecuatoriano se divide en dos épocas definidas claramente: la temporada alta que comienza en Enero y termina en los primeros días del mes de Junio, y la temporada baja que comienza en Junio y termina en Diciembre.

3.3) Descripción del proceso

Se selecciona el banano, luego se separa la fruta y se procede al lavado, para luego ser puesto en gavetas en cuartos aclimatados para su maduración.

Una vez que la fruta se encuentra madura se selecciona aquellos bananos que no se hallan moteado o estropeado. La fruta seleccionada se procede a pelarla, tomando las máximas precauciones sanitarias para obtener un producto asépticamente tratado y que cumpla con los mayores estándares de calidad.

La pulpa es llevada a las máquinas donde, después de chocar, centrifugar, quitar el oxígeno, se homogeneiza y entonces se pasteuriza en temperaturas que van de 124°C a 128°C. Luego el puré se condensa asépticamente y se guarda a temperatura ambiente.

Una vez que se ha obtenido el puré de banano se procede a colocarlos en los respectivos embalajes para poder ser exportados a distintas partes del mundo.

4) Exportaciones

En lo que respecta a las exportaciones de Puré de Banano, el volumen de las exportaciones en TM tuvo un considerable incremento del año 2000 al 2001, el mismo que fue de 74%. No obstante, aunque continuó en crecimiento en el año 2002, el alza fue de menor proporción que el experimentado en el 2001, produciéndose un incremento en las exportaciones en el año 2002 de un 8.9%.

EXPORTACIONES DE PURÉ DE BANANO DE ECUADOR		
Año	TM	1000 US \$ FOB
2000	13.610,21	3.880,06
2001	23.678,36	7.552,76
2002	25.780,17	8.856,76
2003	28.785,56	11.414,48

4.1) Exportaciones de Conservas de Frutas

Las exportaciones de “Preparaciones y conservas de Frutas” se ha visto incrementada con respecto al volumen mientras que los precios muestran una tendencia decreciente, lo que señala que las exportaciones de este producto se vuelven cada vez más competitivas debido a que la capacidad instalada del mundo duplica la demanda, lo cual hace necesario el abrir nuevos mercados.

El total de las exportaciones en el año 2001 fueron de 5.556.481 miles USD, siendo tan solo un 1.7% mayor que en el año 2002, tendencia que se presenta desde el año 1997. Cabe mencionar que estos son datos globales de comercio de preparaciones y conservas de frutas, mas no exclusivamente de puré de banano, ya que estos datos desglosados no están disponibles.

4.2) Importancia del sector en el Ecuador

El sector productor de puré de banano representa en el Ecuador un aporte valioso en su economía, especialmente en los productos industrializados, debido al valor agregado que se le brinda al producto siendo éste más representativo. El puré de banano representa alrededor del 14% del valor total de las exportaciones de elaborados de frutas de Ecuador, lo cual muestra la importancia de este producto en el sector agroindustrial

5) Países de destino

El puré de banano de exportación en los últimos tres años se ha dirigido a diversos países del mundo. Por ejemplo, en Europa ha llegado a Holanda, Alemania, Reino Unido, Bélgica, Francia, Yugoslavia, Polonia, Ucrania, entre otros. De países asiáticos se puede mencionar a Japón, Corea del Sur, Corea del Norte, Jordania, Singapur, Tailandia y China; en América se ha exportado hacia Estados Unidos, Canadá, Chile, Colombia, Argentina, Uruguay, Venezuela. Incluso el producto ha llegado a Australia.

Holanda ha sido durante los tres últimos años el principal destino de las exportaciones de puré de banano del Ecuador, superando a los demás países en grandes proporciones. En el 2003, este país importó el 42% de puré de banano comercializado por Ecuador al exterior.

6) Importaciones

Las importaciones de puré de banano aumentaron en el año 2003 en un 84% con respecto al año 2002, y en los años anteriores, es decir, 1997, 1998, 1999 también fueron altas las importaciones de este producto. Aunque existe un notable incremento en las cantidades importadas, esto no se refleja en el valor de las negociaciones.

Entre los principales países que importan “Preparaciones y Conservas de Frutas” se destacan: Estados Unidos (22%), Alemania (20%), Japón (16%), Francia (12%), Reino

Unido (8%), Holanda (6%), Canadá (5%), Bélgica (4%), Italia (4%) y México (3%), en valores totales en miles de dólares importados a nivel mundial en el 2001.

7) Requisitos fitosanitarios, arancelarios y de calidad

7.1) Certificaciones

Entre las certificaciones más importantes y necesarias para asegurar un producto de calidad existen las siguientes:

- HACCP (obligatoria)
- ISO 9000 certification
- Kosher Certificate (Certificación Israelí)
- American Institute of Baking (AIB)
- SGF, Schutzgemeinschaft der Fruchtsaft-Industrie e. V.(Asociación para la Protección de la Industria de Jugos de Frutas)
- Institut Professionnel des Jus de Fruits (PFS France)

En el caso del puré de banano orgánico, también es necesario obtener certificación orgánica que cumpla las especificaciones de acuerdo con la Reglamento de la UE 2092/91

8) Temas adjuntos

8.1) Tipos de puré de banano

a) Puré de banano acidificado

Ingredientes: Banano maduro, ácido ascórbico y ácido cítrico.

Descripción organoléptica: el puré de banano aséptico tiene el color típico, olor y sabor de la banana madura.

Almacenamiento: No se requiere refrigeración. Puede durar hasta diez meses cuando es almacenado a la temperatura recomendada (15°/30°) en bolsas selladas.

Empaquetamiento : 55 galones en bolsa aséptica en tambor de fibra (peso neto 270 Kg) y 220 galones en bolsa aséptica en recipiente de fibra (peso neto 1070 Kg)

b) Puré de banano no acidificado

Ingredientes: Banano maduro y ácido ascórbico.

Descripción Organoléptica: El puré de banana aséptico tiene el color típico, olor y sabor de la banana madura

Almacenamiento: No se requiere refrigeración. Dura hasta seis meses cuando es almacenado a la temperatura recomendada (15°/30°) en bolsas selladas.

Empaquetamiento: 55 galones en bolsa aséptica en tambor de fibra (peso neto 270 Kg) y 220 galones en bolsa aséptica en recipiente de fibra (peso neto 1070 Kg).

c) Puré de banano orgánico

Los industriales que utilizan este tipo de banano proveen productos libres de residuos que afecten la salud de los consumidores. Este tipo de plantación utiliza las habilidades de manejo de los agricultores, libres de químicos, funguicidas, etc., lo cual restaura, mantiene y promueve la armonía ecológica, con el propósito de minimizar la contaminación del aire y el agua.

Para incrementar la salud y productividad de la vida del suelo, plantas, animales y personas, se utilizan métodos tales como rotación de cultivos, fertilizantes verdes y de animales, cultivo mecánico y control biológico de las plagas.

8.2) Empaque y almacenamiento

Un contenedor de 20 pies puede contener:

- 700 cartones de 6 USG (26 Kg netos) c/u.
- 80 cartones o tanques de 55 USG (230 Kg netos) c/u.
- 20 cartones de 220 USG (918 Kg netos) c/u.
- Funda metalizada en cartón o en tanque metálico.
- Tetra Brik Aséptico conteniendo:
  - 24 Tetra Brik Aséptico de 250 ml (8.33 fl oz) por caja.
  - 2 Tetra Brik Aséptico de 1 litro (33.33 fl oz) por caja.

Se ha desarrollado un paquete moderno totalmente reciclable, que les permite grandes ahorros logísticos a los clientes. Los cartones se ponen en pallets, con lo que se consigue que estén firmemente sellados, y un marco de madera está montado alrededor de ellos. Este procedimiento asegura un transporte fácil y seguro. El puré de banano actualmente se empaqueta asépticamente y no requiere refrigeración. El almacenaje es a temperatura ambiente, preferible 22°C.