Imagen de la Platanería del mercado del Carmelo de Barcelona. / PLÁTANOS RUIZ

El plátano necesita ser cuidado para que llegue a los clientes en buenas condiciones. / PLÁTANOS RUIZ

Consejos del madurador de oficio para la conservación de plátanos

"La percepción personal de la fruta a través de la vista y el olfato sigue siendo imprescindible en el proceso de maduración artesanal", afirma José María Ruiz. Plátanos Ruiz, de oficio madurador de plátanos, recomienda cómo mimar y cuidar el plátano en el punto de venta y en el hogar.

VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.
Desde 1964 Plátanos Ruiz se distingue por su proceso de maduración artesanal de plátanos para obtener el mejor sabor y mantener su buena conservación durante la distribución hasta el consumidor final.

Esta técnica replica al máximo el proceso natural que el plátano haría en su planta, atendiendo a las condiciones de venta, aplicando tecnología punta de monitorización presencial y remota; aunque "la percepción personal de la fruta a través de la vista y el olfato sigue siendo imprescindible" afirma José María Ruiz, gerente de Plátanos Ruiz, quien ha recogido el know how del oficio de madurador de la mano de su padre y lo ha adaptado a los nuevos tiempos.

CUIDAR LOS PLÁTANOS

El plátano bajo su apariencia fuerte y consistente también necesita ser cuidado para que lleguen a los clientes en buenas condiciones, y más en verano donde el calor puede afectar y alterar el estado de maduración del plátano. Ruiz "reivindica la importancia de cuidar bien los plátanos después de la compra para que luzcan en el punto de venta y duren en los hogares".

CONSEJO 1: NO CALOR

Nunca dejar los plátanos expuestos a una fuente de calor porque literalmente con el calor se cuecen. No es una buena idea dejar los plátanos en el camión o la furgoneta para ser descargados, o en cualquier sitio del almacén o tienda.

CONSEJO 2: NO GOLPES

Evitar los golpes porque su impacto provoca que los plátanos choquen y empiecen a ennegrecer en las zonas de fricción tanto por dentro como por fuera y pierdan brillo y calidad. Aunque estén verdes no es buena idea dejar caer las cajas de plátanos en el suelo.

> "Reivindicamos la importancia de cuidar bien los plátanos después de la compra"

> "Nuestro proceso de maduración artesanal del plátano replica el que haría en la planta"

CONSEJO 3: ENTRE 10º Y 20º

La temperatura mágica para que los plátanos sigan madurando con el mejor sabor son 15º.

El plátano sigue su proceso de maduración entre 10º y 20º para mantener su aspecto y su sabor excepcional, y también duren más. Si los plátanos se guardan en la cámara a temperatura inferior a 10º deben taparse con una lona porque con el frío el plátano no madura y se pone negro.

CONSEJO 4: ACOMODAR

No apilar los plátanos y sí acomodarlos para que no choquen entre sí en su espacio de venta: mostrador, colgante… También nos gusta que el troncho y la punta descansen sobre la superficie, no el lomo del plátano.

WEB Y REDES SOCIALES

50 años de experiencia, conocimiento y seguimiento en maduración de plátano avalan la técnica y los consejos de Plátanos Ruiz. Entra en platanosruiz.com para encontrar estos consejos y otros para el consumidor final o visita sus redes sociales.

MÁS SOBRE EL PLÁTANO

Para el 88% de los consumidores españoles el plátano de Canarias es su preferido y su primera opción de compra por la intensidad de su sabor, según un estudio de Asprocan, Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias.

Según datos de Mercabarna, en el 2019 se comercializaron 138.093 toneladas de plátano en esta unidad alimentaria, un 0,4% más que el 2018, siendo la fruta más vendida un año más.

Pirámide de manos de plátanos, sin golpes y rozaduras, de una platanería de Plátanos Ruiz. / PLÁTANOS RUIZ

BOLETÍN DE SUSCRIPCIÓN

valencia fruits

Valencia Fruits y Anuario*
- ☐ España: 159,00 Euros
- ☐ Europa: 285,00 Euros
- ☐ Resto países: 360,00 Euros

Anuario Hortofrutícola
- ☐ Suscriptor VF: 35,00 Euros (+envío)
- ☐ No suscriptor VF: 60,00 Euros (+envío)

(Anotar X en la forma elegida)

*** Valencia Fruits incluye el envío del semanario durante un año y del Anuario a la dirección del suscriptor**

EMPRESA:
DE ACTIVIDAD: DNI/NIF:
CON DOMICILIO EN: CP:
CALLE: NÚMERO: TEL.:
E-MAIL:

DESEA SUSCRIBIRSE AL SEMANARIO VALENCIA-FRUITS, POR EL PLAZO DE UN AÑO, HACIENDO EFECTIVO EL IMPORTE DE LA SUSCRIPCIÓN POR:

BANCO/CAJA: IBAN Nº

Firma

Enviar por e-mail a Valencia Fruits: **info@valenciafruits.com** o por correo postal a Gran Vía Marqués del Turia, 49, 5º, 6 - 46005 VALENCIA