25.1. Μπανάνες – Γενικές Πληροφορίες

25.1.1. Εισαγωγή:

Η μπανάνα είναι τροπικό φρούτο, που ανήκει στην οικογένεια Musa ceae, η οποία περιλαμβάνει τα γένη Ensete και Musa. Το γένος Ensete περιλαμβάνει οχτώ είδη αλλά μόνο δυο είδη τα (Ensete Ventricosum και Ensete Edule) του γένους Ensete έχουν εμπορική σημασία.
Είναι φυτό γηγενές της τροπικής ζώνης που πιθανώς να εξημερώθηκε για πρώτη φορά στην Παπούα Νέα Γουινέα. Σήμερα καλλιεργείται κυρίως στην τροπική ζώνη.
Ο καρπός είναι μακρόστενος, κίτρινου χρώματος, με ευχάριστο άρωμα και μαλακό φλοιό, ο οποίος μπορεί να αφαιρεθεί με ευκολία. Το εσωτερικό χρώμα του είναι υπόλευκο και εκτός από γευστικό είναι και ιδιαίτερα εύπεπτο. Το μήκος του μπορεί να φτάσει τα 15-18 εκατοστά και διάμετρο τα 4-5 εκατοστά. Όσο είναι άγουρη η μπανάνα είναι πράσινη και όταν ωριμάσει, παίρνει το χαρακτηριστικό της κίτρινο χρώμα.
Οι μπανανιές που καλλιεργούνται στην Ελλάδα, κυρίως στη Μεσσηνία και την Κρήτη παράγουν ιδιαίτερα εύγεστες και αρωματικές μπανάνες, οι οποίες όμως, είναι πολύ μικρές σε σχέση με αυτές που παράγονται σε θερμότερες χώρες. Σήμερα στην Κρήτη καλλιεργούνται περίπου 700 στρέμματα σε θερμοκήπια και 150 στρέμματα σε υπαίθρια καλλιέργεια.
Η παραγωγή μπανάνας είναι συγκεντρωμένη σε μερικές χώρες. Συγκεκριμένα, οι εμπορικές ποικιλίες της μπανάνας καλλιεργούνται σε 123 χώρες σε συνολική έκταση 4,5 εκατ. εκταρίων. Οι δέκα χώρες εξ αυτών παράγουν περίπου το 70% της συνολικής παραγωγής. Σύμφωνα με στοιχεία του διεθνούς οργανισμού FAOSTAT οι μεγαλύτερες σε παραγωγή χώρες είναι η Ινδία που παράγει το 25,6% της παγκόσμιας παραγωγής, η Κίνα το 11,2%, οι Φιλιππίνες το 8,1%, η Βραζιλία το 6,5%, ο Ισημερινός το 5,2%, η Ινδονησία το 5%, η Γουατεμάλα το 3% και άλλες χώρες με μικρότερες παραγωγές.

25.1.2. Δείκτες ωριμότητας:

Ο Βασικός δείκτης ωριμότητας για τη συλλογή των μπανανών είναι η πληρότητα (γέμισμα) των «δακτύλων». Το τσαμπί των μπανανών συγκομίζεται όταν τα «δάκτυλα» που το αποτελούν, μεταβάλλουν το πράσινο χρώμα τους και τη μορφή τους που μετατρέπεται από γωνιακή σε στρογγυλευμένη.
Ο προσδιορισμός της ωριμότητας κατά τη στιγμή της συγκομιδής υπολογίζεται επηρεαζόμενος από συνολικό χρόνο συγκομιδής, μεταφοράς, αποθήκευσης, επεξεργασίας και διάθεσης. Παρατεταμένη ωρίμανση πάνω στο φυτό συνοδεύεται συχνά από το σχίσιμο της φλούδας και τη δημιουργία αλευρώδους σάρκας. Οι μπανάνες συγκομίζονται στα τρία

τέταρτα περίπου της φυσικής τους ωρίμανσης, η οποία ολοκληρώνεται πριν τη διάθεσή τους με τεχνητά μέσα (εμπορική ωριμότητα).
Άλλος δείκτης ο οποίος δεν είναι και τόσο αξιόπιστος γιατί επηρεάζεται από περιβαλλοντικούς και καιρικούς παράγοντες, είναι ο χρόνος που μεσολαβεί από την εμφάνιση των λουλουδιών μέχρι την ωρίμανσή τους και προσδιορίζεται από 60 έως 90 ημέρες

25.1.3.Ποιοτικοί δείκτες:

Οι ποιοτικοί δείκτες προσδιορίζονται από:
1) Την ωριμότητα. Οι μπανάνες ωριμάζουν μετατρέποντας το άμυλο σε σάκχαρα. Όσο πιο ώριμες συλλέγονται (συγκομιδή στο πράσινο-ώριμο στάδιο), τόσο καλύτερα διατηρείται η ποιότητα κατά τη διάθεσή τους.
2) Το μήκος των δαχτύλων που επιλέγονται πρέπει να είναι ανάλογο με την προβλεπόμενη ζήτηση για τα διάφορα μεγέθη.
3) Την απουσία από ελαττώματα, τραυματισμούς από έντομα, σωματικές βλάβες, ουλές, και φθορές.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ. Σε όλα τα πιο πάνω στάδια συλλεκτικής ωριμότητας το χρώμα των δακτύλων πρέπει να είναι εντελώς πράσινο εφόσον πρόκειται να μεταφερθούν σε μακρινούς προορισμούς διάθεσης.

Αποσπάσματα κειμένων. Περισσότερα στο βιβλίο ΦΡΟΥΤΑ ΜΑΚΡΟΧΡΟΝΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ.