FUNDACIÓN HONDUREÑA DE INVESTIGACIÓN AGRÍCOLA

BANANO FHIA-18

Banano con sabor a manzano, ideal para proceso, es rústico y resistente a enfermedades

Programa de Banano y Plátano

La Lima, Cortés, Honduras, C.A.

Apartado Postal 2067, San Pedro Sula, Cortés, Honduras, C.A.

Tels: (504) 2668-2470, 2668-2827

Fax: (504) 2668-2313

e-mail: fhia@fhia-hn.org

INTRODUCCIÓN

El híbrido FHIA-18 del grupo AAAB, es un banano con sabor a manzano, agridulce, similar al Prata Anâ del Brasil. Es rústico y resistente a enfermedades. Se consume fresco y procesado. Se encuentra en producción comercial en Cuba y en Perú.

CARACTERÍSTICAS

Morfología

La planta mide de 3.0 a 4.0 m de altura; es una planta de porte alto, de pseudotallo vigoroso y resistente al acame, tiene hojas decumbentes. Durante la parición tiene de 10 a 14 hojas y durante la cosecha posee más de 9 hojas. El racimo es de mediano tamaño, crece a un ángulo de 45º del pseudotallo y alcanza de 20 a 35 kg de peso en condiciones normales de producción. Los frutos son rectos, gruesos y de mediano tamaño, que al madurar bajo condiciones naturales son de color amarillo vívido midiendo 16 a 20 cm de largo.

Racimo de FHIA-18.

Fenología

El período desde la siembra hasta la floración es de 270 a 300 días, dependiendo de las condiciones climáticas, el manejo agronómico (con o sin riego) y la época del año. El tiempo de parición a cosecha es de 105 a 119 días, dependiendo de la temporada del año. La segunda floración se presenta a los 500 a 600 días después de la siembra.

Producción

El peso del racimo es de 20 a 25 kg, con 120 a 160 dedos por racimo en 8 a 10 manos. El peso de los dedos individuales es de 135 a 140 g.

Características de resistencia

El híbrido es resistente al mal de Panamá (*Fusarium oxysporum* f.s.p. *cubense*) y es moderadamente resistente a la Sigatoka negra (*Mycosphaerella fijiensis*). Es moderadamente resistente al nematodo *Radopholus similis* y moderadamente susceptible a *Pratylenchus coffeae.*

Racimos de bananos FHIA-01 (izquierda) y FHIA-18 (derecha).

Por su tolerancia a las enfermedades más importantes, este banano puede ser cultivado en forma orgánica. También puede ser una buena alternativa para agricultura de subsistencia, ya que no requiere aplicaciones de fungicidas.

ASPECTOS AGRONÓMICOS

Requerimientos agroecológicos

Las plantas son vigorosas, adaptadas a condiciones óptimas de cultivo (riego, fertilización, temperatura y manejo cultural).

Altura:	FHIA-18 crece bien a alturas de 0 a 1,000 msnm.
Suelos:	conviene seleccionar suelos no inundables, bien drenados y que sean accesibles durante todo el año; requiere de preferencia suelos francos.
Precipitación pluvial:	debe ser aproximadamente 2,000 mm/año, bien espaciada.
Temperatura:	la temperatura media óptima es 28 ºC. Es tolerante al frío y resiste temperaturas más bajas que las variedades del banano comercial Cavendish.

Manejo agronómico

Se recomienda densidades de siembra de 1,600 plantas/ha en siembras permanentes.

La fertilización se hace de acuerdo a los resultados del análisis del suelo. Para las condiciones del valle de Sula (Honduras), se recomienda aplicar 300 kg de nitrógeno (N) y 450 kg de potasio (K_2O) por hectárea por año. Bajo condiciones de riego la planta manifiesta un mayor potencial de producción, con rendimientos más altos que los obtenidos en áreas sin riego.

Se debe realizar un deshoje cada 2 semanas, eliminando las hojas dobladas y las afectadas por Sigatoka negra. Cada 8 semanas se realiza un deshije. El deshermane se efectúa a los 4 meses después de la siembra, con el fin de seleccionar la mejor planta madre y su retoño. Se recomienda el desbellote y el desmane de la falsa más dos manos, para lograr el desarrollo apropiado de los dedos. Es recomendado para consumo fresco y para procesamiento.

Poscosecha

Cuando las condiciones ambientales no son extremas, el banano tiene una larga vida verde y buenas características para empaque. Cuando la pulpa está verde presenta un color blanco y al madurar la cáscara toma un atractivo color amarillo vívido con una textura suave y pulpa de color crema. Es de sabor agridulce, parecido al sabor de la variedad manzano. Una de las características particulares del híbrido es que la pulpa verde y madura no se oxida (ponerse negro) al someterse a las condiciones ambientales, lo que lo hace ideal para el procesamiento. El banano maduro puede ser usado como puré para alimento de niños. También es recomendado su uso en ensalada de frutas, porque al cortarse en rodajas, no se oxida como lo hacen las variedades de banano comercial Cavendish.

Al cocerse verde, tiene un atractivo color crema, con excelente textura y sabor. La fruta procesada en verde (tajaditas o “chips”) tiene un color crema, bien crujiente y un sabor agridulce concentrado.