



FUNDACIÓN HONDUREÑA DE INVESTIGACIÓN AGRÍCOLA

BANANO FHIA-23

Banano de postre, tipo Gros Michel



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-23 del grupo AAAA, es un banano tipo Gros Michel, que fue desarrollado en 1990. Su sabor es parecido al Gros Michel y se consume como fruta fresca madura y como tajaditas (chips) que presentan buen sabor, color y crujencia. En Honduras es cultivado como un producto orgánico. En Cuba se haya extensamente plantado y ha sustituido a las variedades Cavendish por su moderada resistencia a la Sigatoka negra, lo que permite reducir los costos de producción.

CARACTERÍSTICAS

Morfología

La planta tiene un pseudotallo vigoroso y cónico y mide de 3.5 a 4.0 m de altura. Tiene hojas decumbentes, y un racimo cónico. Los frutos son de color verde, dedos semi-curvos que miden de 21 a 25 cm de largo. La fruta madura es de color amarillo claro y la pulpa de color crema.

Fenología

El período desde la siembra hasta la floración es de 280 a 400 días. El primer ciclo productivo, o sea, de aparición a cosecha es de 84 a 112 días. La segunda floración se presenta a los 550 a 610 días después de la siembra.

Producción

El racimo pesa de 30 a 40 kg, con 200 a 240 dedos por racimo y 10 a 12 manos. El peso de los dedos individuales es de 150 a 230 g.



Racimo de FHIA-23.

Características de resistencia

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

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



Racimos de los bananos FHIA-23 (izquierda) y Williams (derecha)

ASPECTOS AGRONÓMICOS

Requerimientos agroecológicos

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

- Altura:** FHIA-23 crece bien a alturas de 0 a 1,200 msnm, con desarrollo lento en elevaciones mayores.
- 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 óptima es 28 °C. 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 debe realizarse 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 registra 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 hojas dobladas y afectadas por Sigatoka, y el deshije a cada 8 semanas. 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.

Poscosecha

Cuando las condiciones ambientales no son extremas, el banano presenta muy buenas características de empaque y una larga vida verde. Al madurar, la cáscara tiene un atractivo color amarillo claro; la pulpa con una textura suave y cremoso, es de color crema con sabor similar al Gros Michel. 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 (ponerse negro) como lo hacen las variedades de banano comercial Cavendish. Al cocerse verde, no se desintegra la fruta. Procesado en estado verde, la pulpa es de color amarillo crema, crujiente y de textura suave.