



FUNDACIÓN HONDUREÑA DE INVESTIGACIÓN AGRÍCOLA

BANANO FHIA-17

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-17 del grupo AAAA, es un banano tipo Gros Michel desarrollado en 1989. Se consume como fruta fresca y los frutos maduros tienen sabor parecido al de Gros Michel.

En Honduras se encuentra en producción comercial en fincas con manejo de agricultura orgánica por su moderada resistencia a la Sigatoka negra, lo que permite una buena producción sin usar fungicidas.

CARACTERÍSTICAS

Morfología

La planta mide de 3.0 a 3.5 m y es vigorosa con pseudotallo cilíndrico y hojas decumbentes. El racimo es cilíndrico con frutos de color verde claro, semi-curvos, de 21 a 25 cm de largo. La fruta madura es de color amarillo claro y la pulpa es de color crema. El grado de oxidación de la pulpa al estar en contacto con el ambiente es menor que el de las variedades Cavendish.



Racimo de FHIA-17.

Fenología

El tiempo desde la siembra hasta la floración es de 270 a 360 días. El primer ciclo productivo, o sea, de parición a cosecha, es de 84 a 112 días. La segunda floración se presenta a los 520 a 560 días después de la siembra.

Producción

El peso del racimo fluctúa de 35 a 50 kg, con 170 a 220 dedos por racimo, en 10 a 12 manos. El peso de los dedos individuales es de 170 a 260 g.

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



Comparación de los racimos (de izquierda a derecha) FHIA-17, FHIA-23 y Williams.

ASPECTOS AGRONÓMICOS

Requerimientos agroecológicos

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

- Altura:** FHIA-17 crece bien a alturas de 0 a 1,200 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 °C. Es tolerante al frío y resistente temperaturas más bajas que las variedades del banano comercial Cavendish.

Manejo agronómico

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

La fertilización se realiza 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. Se ha observado que 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 de saneamiento cada 2 semanas, eliminando 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.

Poscosecha

Cuando las condiciones ambientales no son extremas, el banano tiene una larga vida verde y buenas características de empaque. Al madurar, la cáscara tiene un atractivo color amarillo claro, con una textura de la pulpa suave y cremosa, de color crema claro con sabor parecido al de las variedades Cavendish pero más como el sabor de Gros Michel. Adicionalmente a su consumo en forma fresca, el banano maduro puede bien 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 las variedades de banano comercial Cavendish.

Al cocerse verde, tiene un atractivo color blanco en el exterior y dorado en el interior, con excelente textura y sabor. Al cocinarse, no se desintegra la fruta. La pulpa verde procesada es de color amarilla clara, no muy crujiente y de textura suave.