

BANANA



CALIBRES

Calibre	Diámetro(mm)	Peso (gramos)
Extra grande	más de 40	más de 170
Grande	35 - 40	130 - 170
Mediana	25 - 35	90 - 130
Chica	menos de 25	menos de 90

Fuente: UIC-CAMM

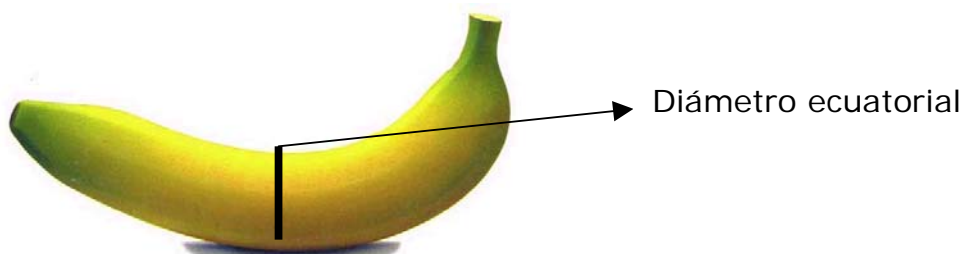


TABLA DE COMPOSICIÓN DEL ALIMENTO (para 100 gr.)

Tipo	Humedad (g)	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa total (g)	Fibra dietética (g)	Carbohidrato (g)
Fruta fresca	74.8	99	1.2	0.2	.	23.0

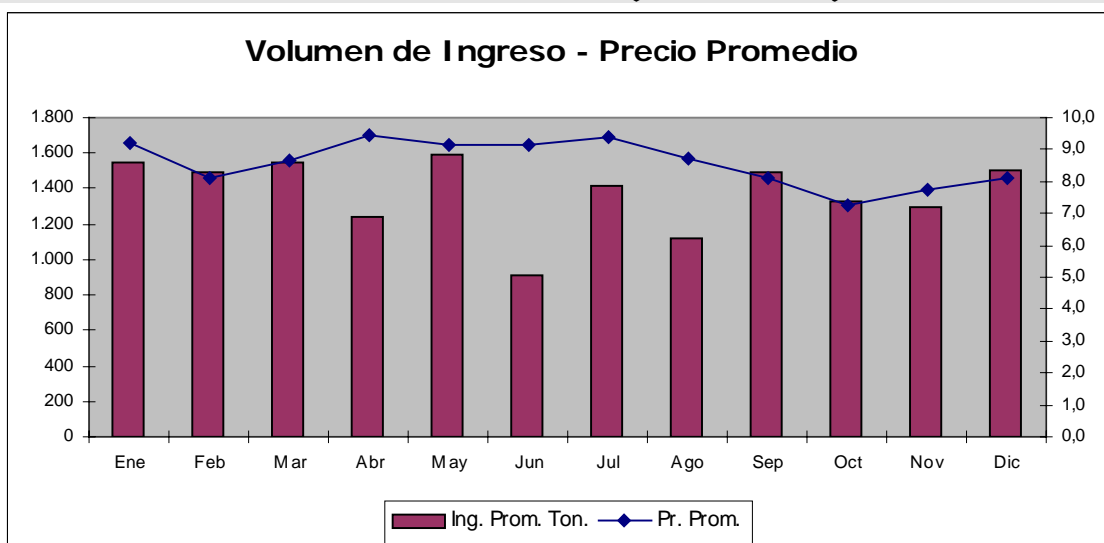
Fuente: Tabla de Composición de Alimentos de Uruguay. M.T.S.S - Universidad de la República- Fac. Química

CONSUMO PER-CÁPITA

Montevideo	Interior
1.30	1.04

Fuente: INE. Dato en Kg/persona/mes.

ESTACIONALIDAD (2000-2003)



Fuente: UIC-CAMM

ZAFRAS Y PRINCIPALES VARIETADES

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Período con oferta

La totalidad de la oferta en nuestro país es de producto importado. En los últimos años el país de origen mayoritario es Brasil, aunque también ingresan lotes de banana ecuatoriana (de superior calidad y precio) y ocasionalmente se importa producto desde Paraguay y Bolivia. La variedad importada es Cavendish nanica.

El producto es transportado generalmente por vía terrestre (en camiones) desde su origen en estado inmaduro (verde) por ser la forma en que tolera mejor el transporte y luego es madurado en forma forzada en cámaras, utilizando para ello temperatura controlada y gas etileno.

La oferta es relativamente estable a lo largo del año, aunque en los meses del invierno ocurre una merma asociada con las bajas temperaturas que se registran en las regiones de producción del sur de Brasil.

DEFECTOS MAS FRECUENTES Y MOMENTOS EN QUE APARECEN

Defecto	Epoca del año
Sobremadurez (Color de la piel amarillo opaco y con manchas pardas o negras y pulpa blanda, pastosa y de color pardo) Este tipo de producto ya superó su potencial de conservación	Todo el año especialmente en los meses de verano

NOMBRES EN DIFERENTES IDIOMAS, PAÍSES O REGIONES.

CIENTIFICO	CASTELLANO	PORTUGUES	GUARANI	INGLES
<i>Musa spp.</i>	BANANA	BANANA	PAKOVA	BANANA