



BANANO

Todo el proceso se lo realiza en las empacadoras que son instalaciones o construcciones especialmente diseñadas para este efecto y pueden ser de diferente material y dimensiones dependiendo sobre todo de factores como: disponibilidad económica, disponibilidad de materiales, tamaño de la plantación.

Generalmente una empacadora consta de los siguientes equipos:

- Un tanque o tina de cemento revestido de azulejos, o hierro galvanizado pintado con materiales apropiados (resina de vidrio). Las tinajas están divididas en dos partes, la primera de lavado y saneo y la segunda de enjuague, ambas con surtidores de rebose y drenaje.
- Mesas para las balanzas para pesar la fruta, previamente colocadas en bandejas especiales.
- Transporte de las bandejas con fruta.
- Mesa para empaque.
- Transportadores de cajas

Desflores: es la eliminación de las flores secas que se encuentren en las puntas de los frutos del racimo que va a ser desmanado; se comienza por la mano inferior, sin utilizar ni trapos ni polietileno, únicamente los dedos.

Desmane: se lo realiza con un cuchillo curvo o cortador semicircular, (cuchareta) efectuado un solo corte limpio sin dejar otros cortes ni desgarres. El corte se lo realiza lo más cerca posible al tallo dejando suficiente corona.

Lavado y saneo: en el primer tanque se procede a lavar cuidadosamente cada mano y se elimina aquellas muy pequeñas, deformes o que presenten señales de estropeo, rasguños, daños causados por insectos u otros que desmejoren su presentación en más de dos dedos.

Enjuague o desleche: las manos o los clusters permanecen dentro del agua en el tanque, por un lapso de doce a veinte minutos para eliminar todo el “látex o leche”.

Pesado: sobre la balanza, en la bandeja especialmente diseñada para este propósito se deposita el número de manos o clusters necesarios hasta completar el peso solicitado por caja.



BANANO

Desinfección: se procede a rociar la fruta con una solución de sulfato de aluminio y un fungicida para prevenir las manchas de látex y pudrición de corona.

Sellado: para cierto mercado, algunas compañías exportadoras colocan en los dedos interiores de la mano o del clusters unas etiquetas distintivas de la marca registrada.

Empaque: se lo realizan en cajas de cartón corrugado elaboradas bajo especificaciones y dimensiones establecidas según el peso a empacarse, la distancia a la que va a hacer transportada la fruta y las condiciones del mercado consumidor.

Las cajas se componen de “fondo” y “tapa” y para proteger la fruta se utilizan diversas formas de polietileno, siendo las más comunes la lámina perforada, Politubo o Tubo Pack perforada, fundas sin perforar y fundas individuales o Cluster Pack.

Tapado: se coloca la tapa cuidando que los orificios de ventilación del fondo y la tapa coincidan.

Identificación: cada productor bananero tiene un número de código para su identificación en los puertos de embarque y de destino para efectos de inspección sobre calidad de fruta y está impreso en un lugar visible de la tapa.

Trasporte: desde la empacadora hacia el puerto las cajas de fruta son transportadas en camiones cerrados o cubiertos para evitar la entrada de polvo o agua que pueda restar calidad de la fruta.