



## **Rendimiento industrial y calidad de harina de plátano *Musa paradisiaca* por variedades**

*Francisco Sales*

En la Región Ucayali existen diversas variedades de plátano, que por su alta perecibilidad no se aprovechan en su totalidad. Por tal motivo se ha evaluado el rendimiento industrial de harina de cinco variedades de plátano, obteniéndose el siguiente resultado: Inguiri común 20.29% de harina y 5.39% afrecho; Bellaco 16.94 y 4.51%; Sapucho 10.50 % y 3.5%; Capirona 17.38 % y 3.56% y Campeón 12.53% y 6.75%, respectivamente, observándose una diferencia significativa de rendimiento entre variedades, reportando frutos de alto valor calórico, cuyos hidratos de carbono son asimilados fácilmente por el hombre.



*Racimo de plátano variedad Inguiri común*