

GUÍA DE MADUREZ Y MADURACIÓN DEL Mango



CÓMO UTILIZAR ESTA HERRAMIENTA

- Estos diagramas están diseñados para utilizarse en el punto de la cosecha en los países productores.
- La expectativa es que por lo menos el 90% del mango cosechado presente un estado 2 o más alto.
- La experiencia y las decisiones prudentes son sus mejores herramientas. Los resultados reales podrán diferir de estas conclusiones.

Estos diagramas tienen el propósito de ser educativos y de servir como guía para lograr un mejor entendimiento sobre la madurez y maduración del mango. No representan Normas de Clasificación Federales de los EEUU, y no deben servir como base para contratos o inspecciones.

EXPECTATIVAS PARA EL MANGO EN LA COSECHA

- El mango se cosecha cuando tiene madurez fisiológica de cosecha, pero no madurez de consumo.
- Un mango fisiológicamente maduro cursará su maduración normal con un cambio en el color interno de amarillo claro cremoso a amarillo oscuro - anaranjado, un índice cada vez mayor de Contenido de Sólidos Solubles (porcentaje Grados Brix), y una firmeza cada vez menor (libras de fuerza) para convertirse en una fruta lista para el consumo.
- La madurez fisiológica se puede juzgar mediante una combinación de factores, incluyendo el cambio en el color interno, firmeza, Contenido de Sólidos Solubles (porcentaje Grados Brix), contenido de materia seca (MS) y forma de la fruta.
- En la empacadora, los mangos deben ser empacados y paletizados para ser enfriados tan rápido como sea posible a la temperatura de transporte y almacenaje apropiada (50°F a 54°F o 10°C a 12°C) dependiendo de la variedad. Temperaturas más bajas pueden provocar lesiones en el mango, lo cual da lugar a la pérdida de sabor, inhibición de la maduración, y una vida de anaquel más corta.

MEDICIÓN DE LA MADUREZ DEL MANGO

- Los hombros redondos y llenos alrededor de la inserción del tallo puede ser un indicador de que el mango fue cosechado en condición fisiológicamente madura y cursará su proceso de maduración en forma normal.
- El color interno de la pulpa, que en un principio se desarrolla cerca de la semilla y avanza hacia afuera como aparece en estas fotografías, se considera generalmente como el mejor indicador para la madurez y la maduración del mango. Los rangos de firmeza y Contenido de Sólidos Solubles (porcentaje Grados Brix) se incluyen como referencia adicional.
- Para medir la firmeza con un penetrómetro de fruta, utilicen una punta de 5/16" (8mm) y prueben la pulpa de mango en la parte más llena del cachete con la piel removida.
- Para medir la materia seca, favor de seguir las instrucciones señaladas en el manual de postcosecha o en el protocolo de materia seca:
 - mango.org/es/>Investigación y Recursos>Descargas>Manual de Mejores Prácticas de Poscosecha para el Manejo del Mango>Página 44.
 - mango.org/es/>Investigación y Recursos>Investigación>Protocolo para las Mediciones de Materia Seca en Mango.
- Para medir el Contenido de Sólidos Solubles (porcentaje Grados Brix) con un refractómetro, obtengan la pulpa de un cachete completo de mango o una muestra cilíndrica cortada hasta la semilla y expriman el jugo de la muestra completa de la pulpa.



Tommy Atkins					
ESTADO	1	2	3	4	5
FIRMEZA	47-30	35-15	21-9	10-6	6-3
BRIX	5-7	6-10	9-12	10-14	13-16
MATERIA SECA	--	>14	>14	>14	>14

Honey/Ataulfo					
ESTADO	1	2	3	4	5
FIRMEZA	47-22	29-12	18-6	5-2	3-1
BRIX	5-7	7-11	11-14	13-16	13-18
MATERIA SECA	--	>16	>16	>16	>16

Kent					
ESTADO	1	2	3	4	5
FIRMEZA	48-22	29-14	21-11	11-5	6-1
BRIX	6-8	7-12	11-15	12-17	16-20
MATERIA SECA	--	>15	>15	>15	>15

Keitt					
ESTADO	1	2	3	4	5
FIRMEZA	65-49	47-18	26-14	11-6	6-1
BRIX	5-7	7-12	9-13	12-15	13-17
MATERIA SECA	--	>16	>16	>16	>16

Haden					
ESTADO	1	2	3	4	5
FIRMEZA	52-25	35-16	17-8	9-4	6-2
BRIX	6-9	9-12	11-15	12-16	13-17
MATERIA SECA	--	>14	>14	>14	>14

Francis					
ESTADO	1	2	3	4	5
FIRMEZA	25-16	19-12	11-8	9-5	5-3
BRIX	6-8	10-13	12-16	13-18	14-18
MATERIA SECA	--	>16	>16	>16	>16