

CALIDAD POSCOSECHA DE CULTIVARES DE MANGO DE MADURACIÓN TEMPRANA, INTERMEDIA Y TARDÍA

POSTHARVEST QUALITY OF MANGO CULTIVARS OF EARLY, MIDDLE AND LATE SEASONS

Jorge Siller-Cepeda^{1*}, Dolores Muy-Rangel¹, Manuel Báez-Sañudo¹, Evelia Araiza-Lizarde¹ y Adolfo Ireta-Ojeda²

¹Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A. C.-Unidad Culiacán. Carretera a Eldorado Km 5.5, Apdo. Postal 32-A. 80129, Culiacán, Sinaloa, México. ²Campo Experimental Valle de Culiacán, Centro de Investigación Regional del Noroeste, Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias.

*Autor para correspondencia (jsiller@ciad.edu.mx)

RESUMEN

Se evaluó el comportamiento poscosecha de 12 cultivares de mango (*Mangifera indica* L.) cinco de maduración temprana ('Edward', 'Diplomático', 'Ah-Ping', 'Van Dyke', 'Haden'), tres de intermedia ('Manila Rosa', 'Tommy Atkins', 'Kent') y cuatro tardías ('Osteen', 'Palmer', 'Fabián', 'Keitt'); los mangos 'Haden', 'Tommy Atkins', 'Kent' 'Keitt' se consideraron testigos comerciales. Los frutos se almacenaron bajo simulación de mercadeo a 20 °C y 87% HR por 12 d, y durante este periodo se hicieron evaluaciones físicas, químicas y fisiológicas. El tamaño y peso de los frutos varió desde 583 g ('Osteen') hasta poco menos de 250 g ('Diplomático', 'Van Dyke' y 'Manila Rosa'). Los mangos de maduración tardía presentaron la menor pérdida de peso (< 4 %), con excepción de 'Kent'. Al final del estudio, la mayor firmeza del fruto la mantuvieron 'Ah-Ping' y 'Kent' con 2.3 y 2.6 kgf, respectivamente. 'Ah-Ping', 'Kent' y 'Fabián' desarrollaron un color de pulpa atractivo (°Hue= 78) y un contenido de sólidos solubles superior a 12.5 °Brix. 'Edward', 'Ah-Ping', 'Fabián' y 'Palmer' fueron los cultivares con calidad competitiva en relación con los mangos comerciales.

Palabras clave: *Mangifera indica*, calidad, poscosecha, variedades.

SUMMARY

Postharvest behavior of 12 mango (*Mangifera indica* L.) cultivars, five of early ('Edward', 'Diplomático', 'Ah-Ping', 'Van Dyke', 'Haden'), three of middle ('Manila Rosa', 'Tommy Atkins', 'Kent') and four of late season ('Osteen', 'Palmer', 'Fabián', 'Keitt') was evaluated. Cvs. 'Haden', 'Tommy Atkins', 'Kent' 'Keitt' were considered as commercial controls. The fruits were stored simulating marketing conditions at 20 °C and 87 % RH during 12 d, and physical, chemical and physiological evaluations were conducted during this period. Fruit size and weight varied from 586 g ('Osteen') to almost 250 g ('Diplomático', 'Van Dyke' and 'Manila Rosa'). The lowest weight loss (< 4 %) was presented by all late season cultivars except 'Kent'. At the end of the storage, fruit firmness was higher in 'Ah-Ping' and 'Kent' with 2.3 and 2.6 kgf respectively. 'Ah-Ping', 'Kent' and 'Fabián' developed an attractive flesh color (°Hue=78) and a soluble solids content up to 12.5 °Brix. 'Edward', 'Ah-Ping', 'Fabián' and 'Palmer' were the cultivars with competitive quality fruits compared to the controls.

Index words: *Mangifera indica*, quality, postharvest, varieties.