

Inteligencia de mercados- Informe sectorial de mangos en México

Mangos en México/Inteligencia de mercados

Variedades de mango

Por: Legiscomex.com Mayo 14 del 2014

> Ataúlfo: Tiene un sabor dulce y una textura cremosa, es pequeño en comparación con las otras variedades, su semilla no es muy grande, lo que permite obtener más fruta. Su color es amarillo brillante y su forma aplanada y ovalada. El periodo de cosecha es de febrero a julio.

Los Estados donde se produce son Chiapas, Guerrero, Oaxaca, Colima, Nayarit, Sinaloa y Campeche. Su longitud va de 12,5 centímetros (cm) a 14 cm, con un ancho de 5,5 cm a 6 cm y un peso entre 180 gramos (gr) y 260 gr.

Es direccionado tanto al mercado nacional como al internacional, principalmente a EE UU, a donde llega en presentación de cajas que contienen entre 16 y 20 unidades.

Se consume directamente como fruta fresca y es preferido para la elaboración en ensaladas, combinadas con otros ingredientes dulces, y en postres.



• **Tommy Atkins**: Su sabor es ligeramente dulce, su textura es firme, la pulpa es jugosa y tiene un poco contenido de fibra. Su tamaño es de mediano a grande, es de forma ovalada y alargada. El color rojo oscuro cubre gran parte de la fruta pero va acompañado de verde, naranja y amarillo.

La época de cosecha es de finales de febrero hasta agosto, se produce en Michoacán, Jalisco, Colima, Guerrero, Nayarit, Sinaloa y Campeche. El tamaño oscila entre 12 cm y 14,5 cm, con una anchura de 10 cm a 13 cm y un peso de 450 gr a 700 gr.

También se consume en su forma original, pero se destaca como acompañante de platos fuertes principales y parrillas. Es dirigido en gran parte al mercado internacional.



Ilustración 2: Mango Tommy Atkins



Fuente: Sagarpa

Haden: Es rico en sabor, su textura es firme debido a las fibras finas que contiene.
 Su tamaño es de mediano a grande, de forma ovalada y alargada. El color es un rojo suave brillante mezclado con un amarillo verdoso.

Entre febrero y agosto se recoge la cosecha de esta variedad, que se produce en los estados de Michoacán, Jalisco, Colima, Guerrero, Nayarit y Sinaloa. El tamaño oscila entre 10,5 cm y 14 cm, con un ancho de 9 cm a 10,5 cm y un peso de 510 gr a 680 gr.

Se utiliza en recetas de pollo y de platos principales, también se consume en porciones directamente.



Fuente: Sagarpa

Kent: Es dulce y jugoso, su textura es tierna con pocas fibras, su forma es ovalada y
es una fruta grande. El color es verde oscuro y tiene una pinta rojiza en alguna de
sus puntas.

La temporada de cosecha es de julio a agosto y se cultiva en Jalisco, Michoacán, Colima, Nayarit y Sinaloa. El tamaño está entre 12 cm a 14 cm de longitud, 9,5 cm a 11 cm de ancho y un peso entre 450 gr a 700 gr.

Las características propias permiten la extracción de jugo y productos congelados. Se consume como fruta fresca y como acompañante en cocteles, así como en la elaboración de panes.





Ilustración 4: Mango Kent



Fuente: Sagarpa

• **Keitt:** Su sabor es dulce, su textura es firme, tiene una pulpa jugosa, con escasas fibras. Es de forma ovalada y el tamaño es grande. El color es entre verde y verde oscuro con un rubor rosa sobre una pequeña porción de la fruta.

La época de cosecha es desde abril hasta finales de septiembre, se siembra en Colima, Jalisco, Nayarit y Sinaloa. El tamaño oscila entre 13 cm y 15,5 cm de longitud, con 9 cm a 11 cm de ancho y un peso de 510 gr a 2.000 gr.

El mango Keitt se disfruta en su etapa madura verde para su consumo inmediato y es utilizado en gran parte como encurtidos.

Ilustración 5: Mango Keitt



Fuente: Sagarpa

Manila: Su sabor es dulce, su pulpa es amarilla y su textura firme. Tiene bajo contenido de fibra, posee una forma elíptica con un tamaño mediano. El color es amarillo y tiene cáscara delgada. Se produce en la mayoría de las regiones de México y su peso está entre los 200 gr a 275 gr. Se destaca por su uso en la producción de jugos en el mercado interno, aunque una pequeña parte se exporta a EE UU, según el informe sectorial elaborado por Sagarpa.



Inteligencia de mercados- Informe sectorial de mangos en México

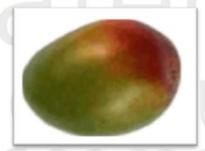
Ilustración 6: Mango Manila



Fuente: Sagarpa

• **Manzanillo Núñez:** Como su nombre lo indica se produce en esta región y se cosecha entre junio y julio. Su pula no tiene fibra y la semilla es pequeña. Es de color verde oscuro y con chapeo rojo sobre amarillo y naranja. Es destinado al consumo nacional.

Ilustración 7: Manzanillo Núñez



Fuente: Sagarpa

• **Diplomático**: La pulpa es dulce con algo de fibra y su textura es firme, lo que lo hace resistente al manejo. El color es amarillo con rojo y su peso está entre los 280 gr y 320 gr.

Ilustración 8: Mango Diplomático



Fuente: Sagarpa

Mayo 14 del 2014 Página **4** de **5**





• **Irwin:** La pulpa es de color amarillo intenso, su cascara es rojiza con color púrpura en sus puntas. El peso oscila entre 250 gr y 310 gr. No tiene fibra y es una fruta delicada.

Ilustración 9: Mango Irwin



Fuente: Sagarpa

Material de consulta LEGISCOMEX.com

Mayo 14 del 2014 Página **5** de **5**