

MANGO
(Mangifera indica L.)

FAMILIA : Anacardiaceae

CENTROS DE ORIGEN : Originario de Asia

ZONAS DE PRODUCCION : Valles de San Lorenzo en Piura, Motupe, Olmos, Lambayeque, Ica, Junín, Loreto.

PERIODO VEGETATIVO : Cultivo permanente con cosechas anuales, con una producción a partir del cuarto año de trasplantado.

VARIEDADES PRINCIPALES : Rojas: Haden, Kent, Tommy, Atkins y Keit. Verdes : Alphose, Julie, Amalie

REQUERIMIENTO DE CLIMA : Requiere de climas tropicales, con temperaturas que no bajan de 15°C y alturas inferiores a los 600 m.s.n.m.

SUELO APROPIADO : No es exigente en materia de suelos, pues se adapta bien cualquiera, con la única condición de que esté bien drenado.

PROPAGACIÓN :

Patrón : Mangifera foetida, M. Adorata

Injerto : Mangifera indica

ASPECTOS AGROTÉCNICOS

Preparación del terreno : Terreno libre de arbusto y malezas, con cultivos de cobertura que son una característica esencial del huerto de mango, para proporcionar una fuente de materia de arlope, con el fin de ayudar a mantener controlado el desarrollo de las hierbas.

Epoca de plantación : Durante los meses de octubre a noviembre.

Densidad de plantación : Entre plantas e hileras de 10 m x 9 m.

Fertilización : Dosis de fertilización de acuerdo a la edad y necesidad de la planta.

Riegos : Requiere de riegos ligeros y frecuentes, en zonas sin precipitación.

Labores culturales : Podas de formación, limpieza, control de malas hierbas.

COSECHA

Índice : La cosecha en las plantaciones comerciales necesita de gran cuidado en la selección de los frutos maduros; siendo el método más seguro tan pronto su color verde empieza a aclararse.

Epoca : Presentándose la mayor producción en los meses de enero-marzo.

POST-COSECHA

El valor del mango radica en su fruta, de exquisito sabor y alto poder alimenticio. Se emplea como fruta fresca, para la fabricación de zumos y refrescos, y en la industria conservera. Se les debe mantener frescos pero no fríos y empacados en cajas delgadas de cartón corrugado o de madera listas para su embarque. En la post-cosecha la fruta debe ser manejada cuidadosamente para evitar daños en la corteza y magulladuras en la pulpa. En la Florida el mango se coloca en baldes de plástico de 10-11 kilogramos y luego se transporta a la planta empacadora en recipientes de madera de 400-450 kilogramos. Allí se sumerge - aún en las cajas de madera- en agua caliente a 35° C durante dos minutos para matar lesiones latentes de antracnosis que se encuentra debajo de la corteza, y para el látex que puede hallarse en la superficie. La fruta entonces se clasifica y se empaca inmediatamente, colocándose en almacenamiento frío, o, previamente enfriado a una temperatura de 10-12 °C. No se recomienda temperatura más bajas para el almacenamiento porque el frío ocasiona daños en la corteza y la pulpa.

El mango es hospedero de varias especies de moscas de las frutas, del género *Anastrepha* y de la mosca del Mediterráneo. *Ceratitis capitata*, plagas que infestan la pulpa. En algunos, como Estados Unidos y Japón, se exigen tratamientos de las frutas para destruir las larvas, antes de que los embarques lleguen a su destino. Uno de los métodos más difundidos es la fumigación con dibromuro de etileno, pero ya ha sido prohibido en muchos países por ser cancerígeno para los mamíferos. El tratamiento aprobado por los

Estados Unidos consiste en la inmersión de la fruta en agua caliente a una temperatura de 46°C, durante un tiempo que varía de acuerdo con la variedad del mango. La *Madame Francis* debe ser tratada durante 70 minutos, mientras que la *Tommy Atkins* requiere 90 minutos. Durante el tratamiento la parte interna de la fruta debe alcanzar una temperatura específica.

El método, aunque es efectivo para matar las larvas de las moscas, tiene un efecto adverso en la apariencia de las frutas, siendo mínimo en las maduras pero severo en las inmaduras; por tal razón, se deben cosechar en el punto óptimo de madurez.

La alternativa más deseable es obtener una definición de áreas específicas libres de la plaga, procedimiento que se basa en un cuidadoso programa de trampeo. La fruta proveniente de dichas áreas no tiene que tratarse con agua caliente.