

Caractérisation de 6 variétés de mangues en Guadeloupe

TORIBIO Mélina
OUVRARD Léma
AURORE Guylène
LAWRENCE Génica
LECHAUDEL Mathieu¹

¹ mathieu.lechaudel@cirad.fr

AMIQUAL : Améliorer la conservation et la Qualité post-récolte des fruits en prenant en compte les demandes sociétales et les nouvelles contraintes réglementaires

6 variétés de mangues ont été récoltées au sein de vergers de producteurs de l'ASSOFWI à Vieux Habitants. Les fruits ont été récoltés à une maturité adaptée au marché local. Les analyses ont été réalisées à 3 stades au cours de leur maturation.

1- Echantillonnage



Irwin



Julie

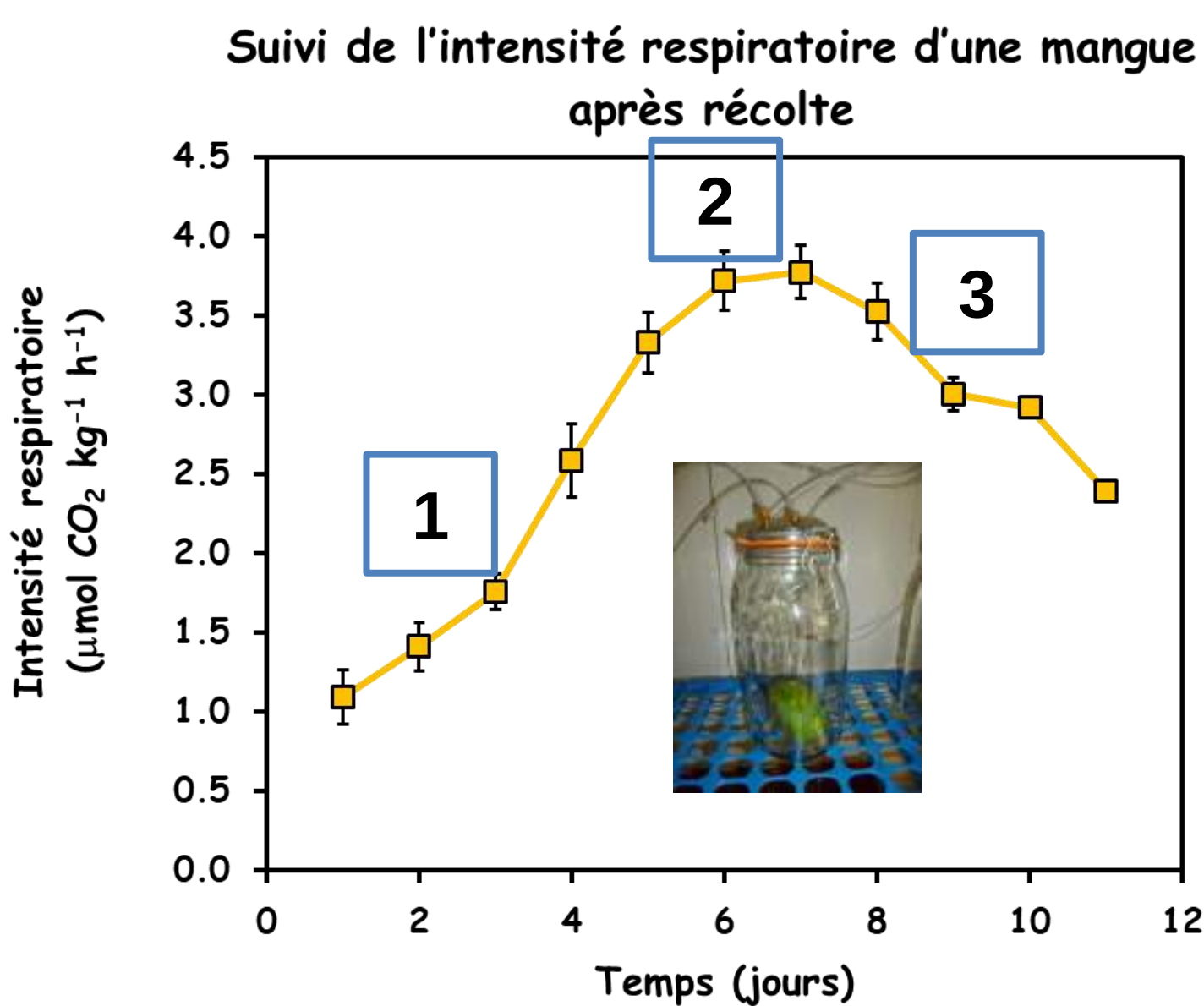


Pomme

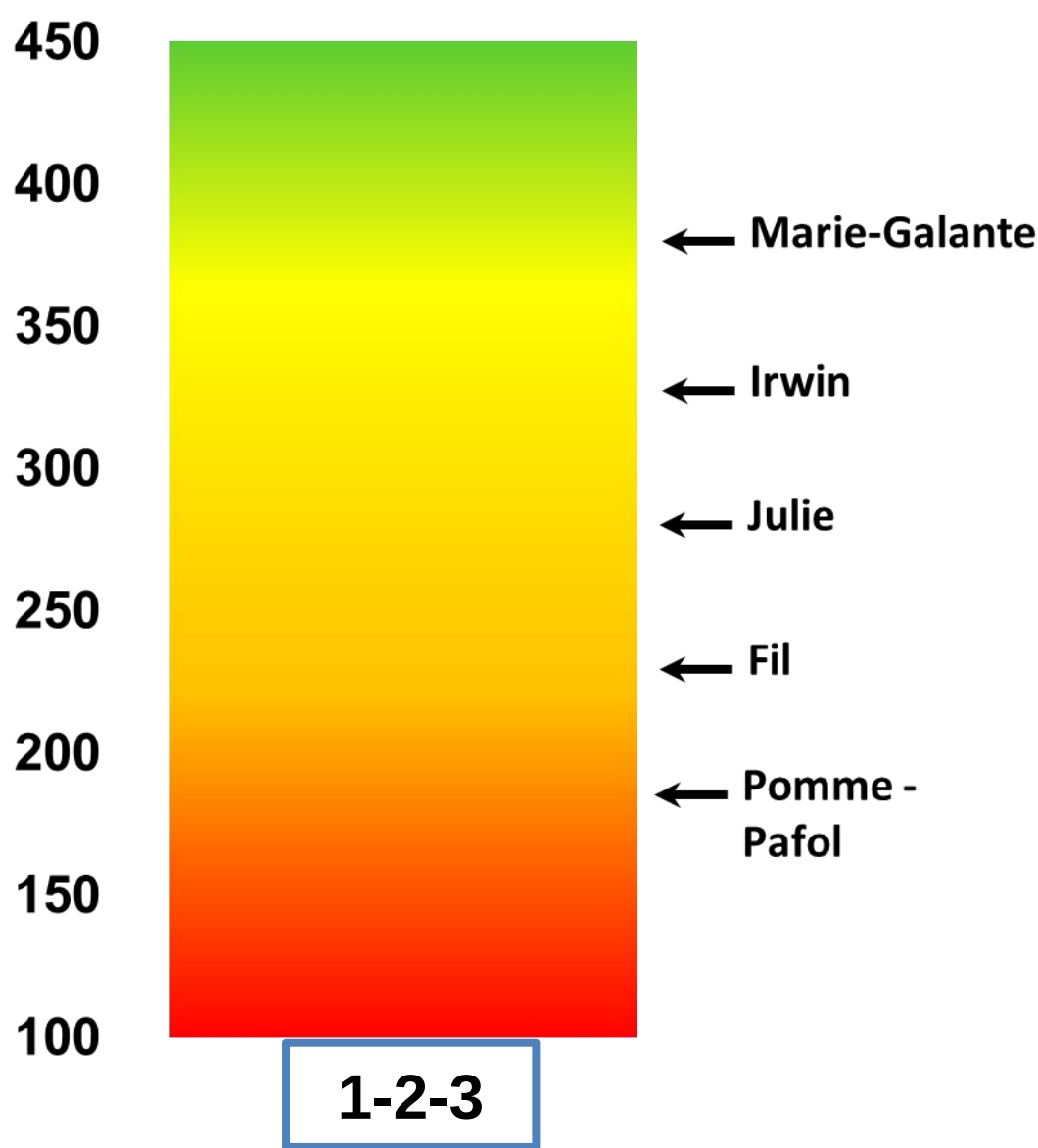
Marie-Galante

Fil

Pafol

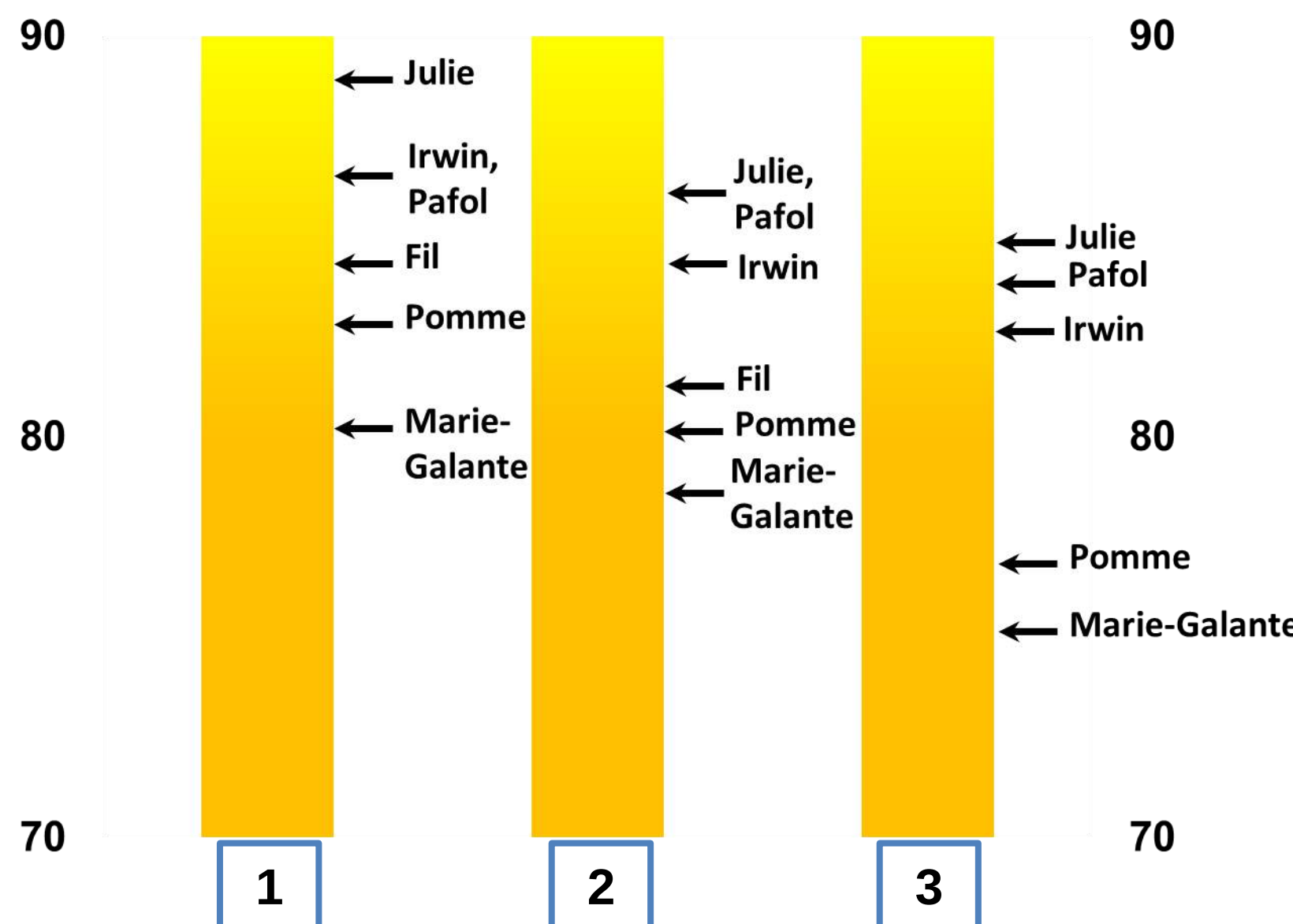


Calibre du Fruit (g)

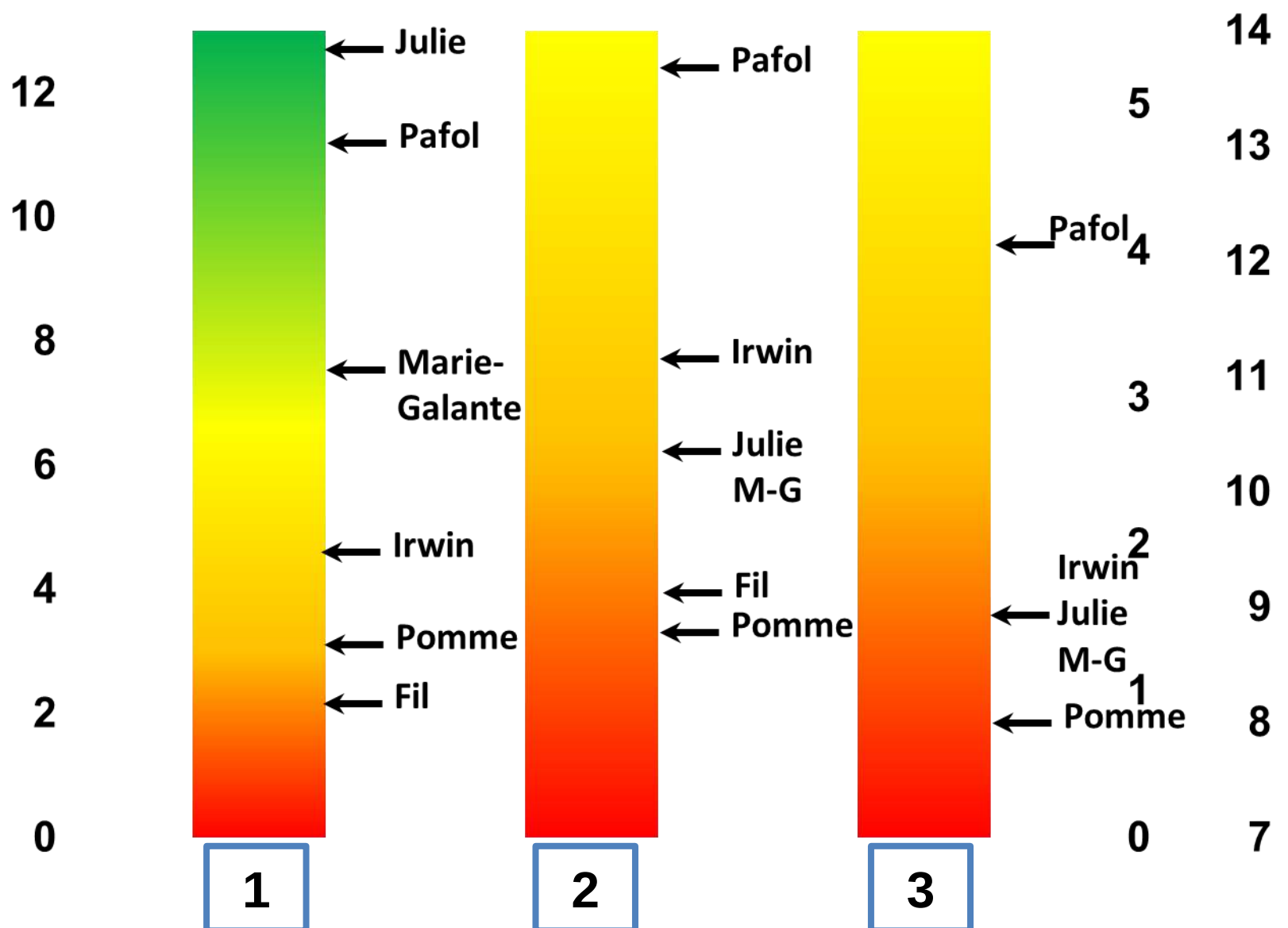


2- Critères Physiques et Organoleptiques

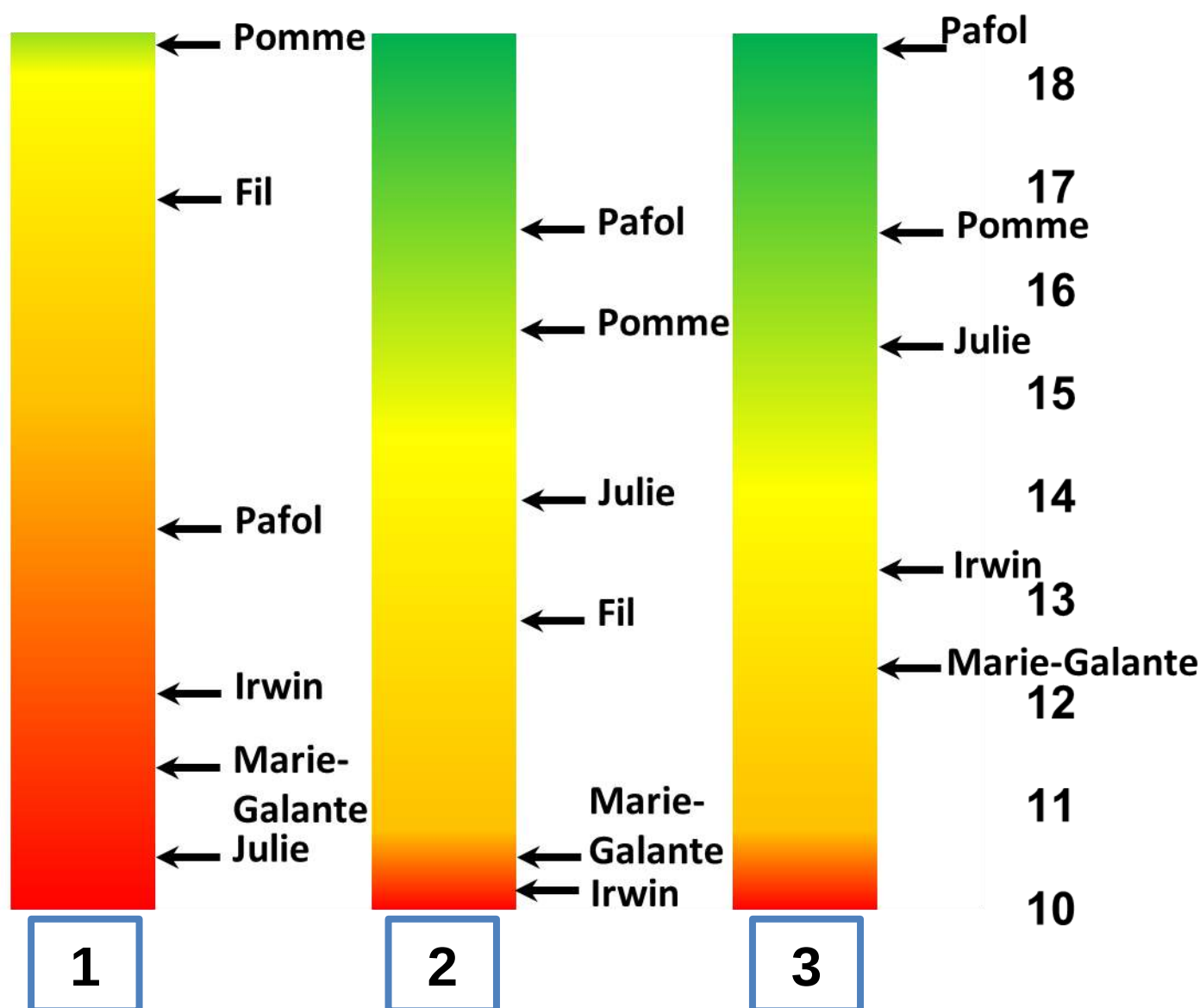
Couleur de la Pulpe



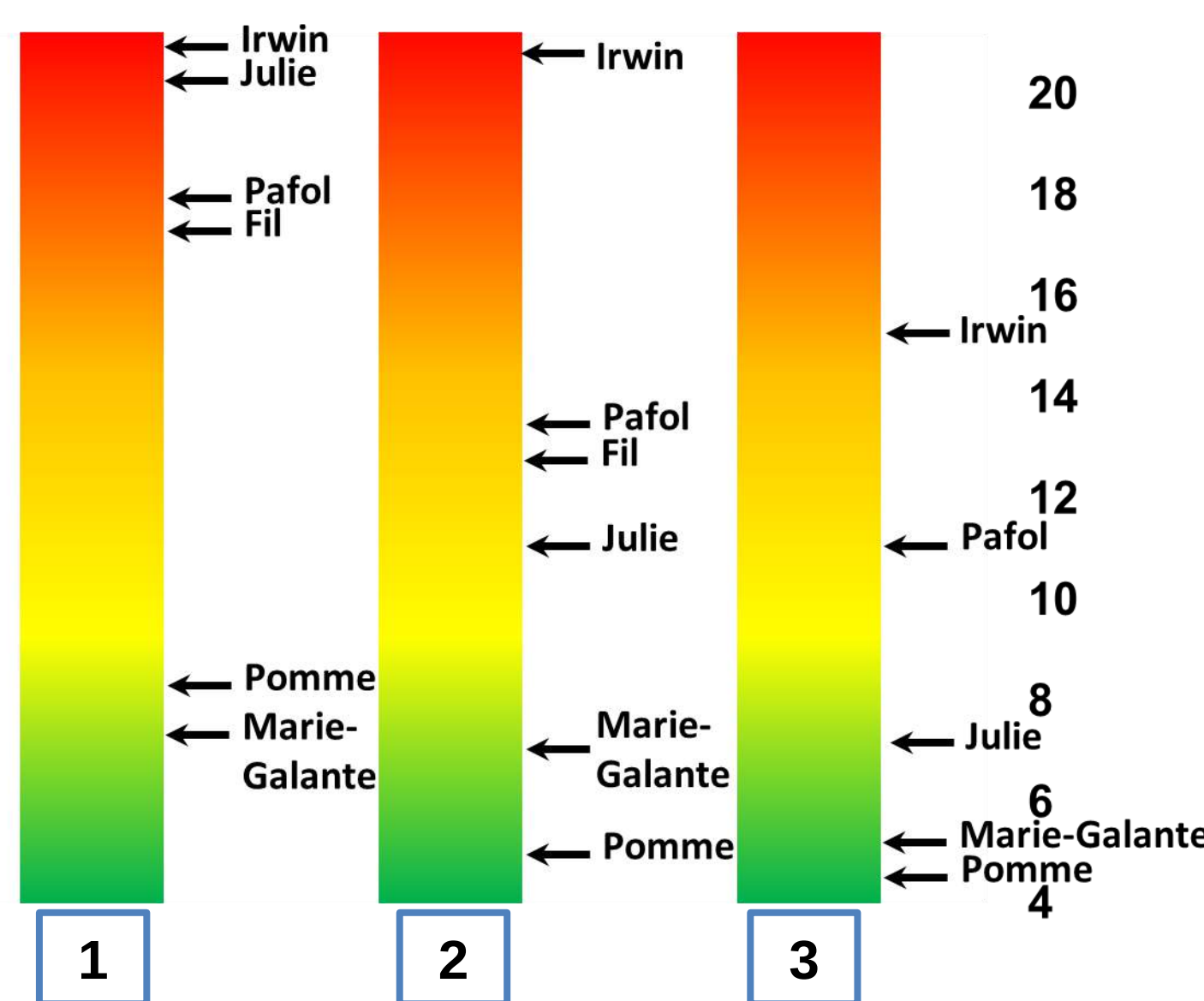
Fermeté de la Pulpe (N)



Caractère Sucré (° brix)

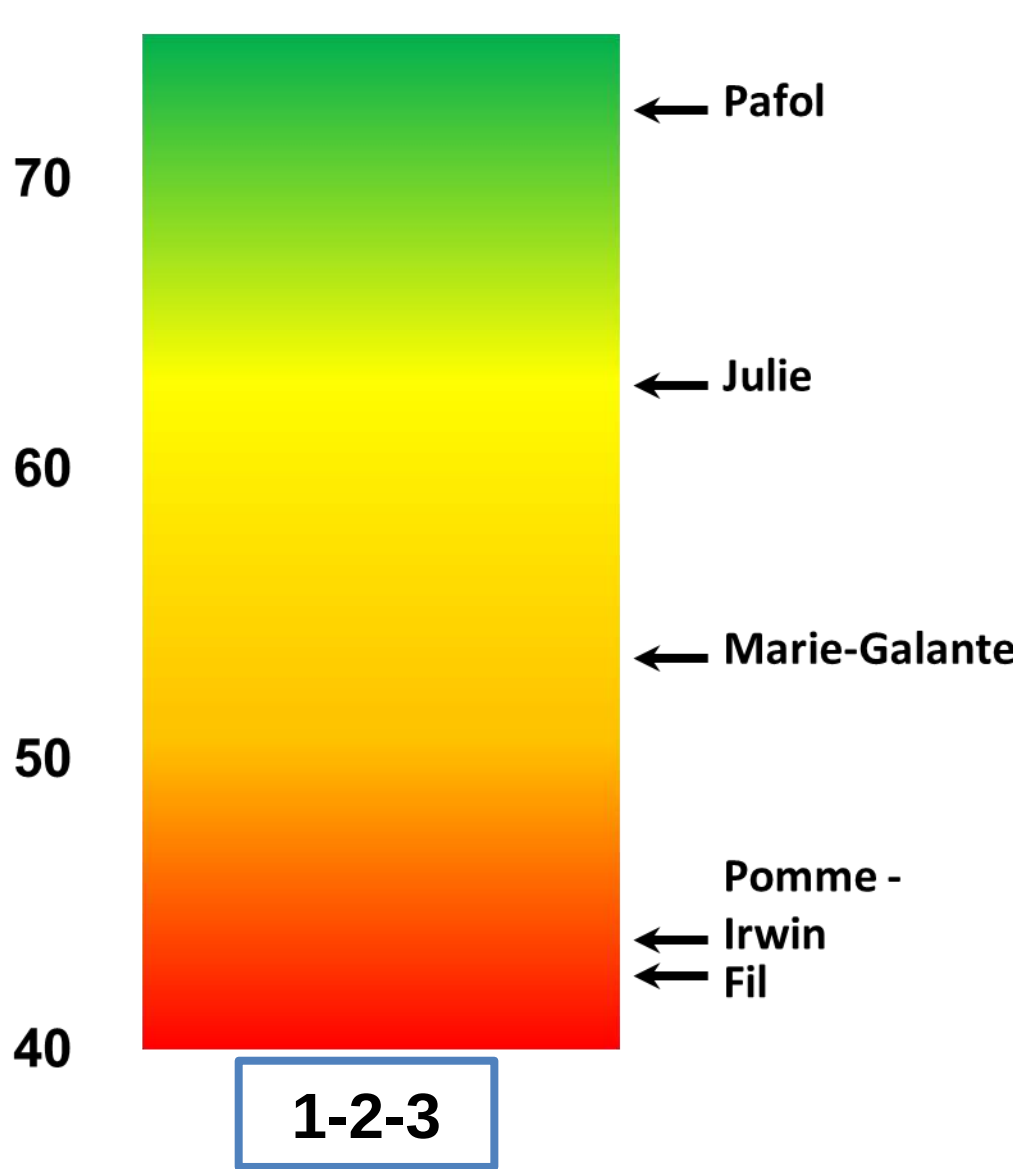


Acidité (meq / 100g)

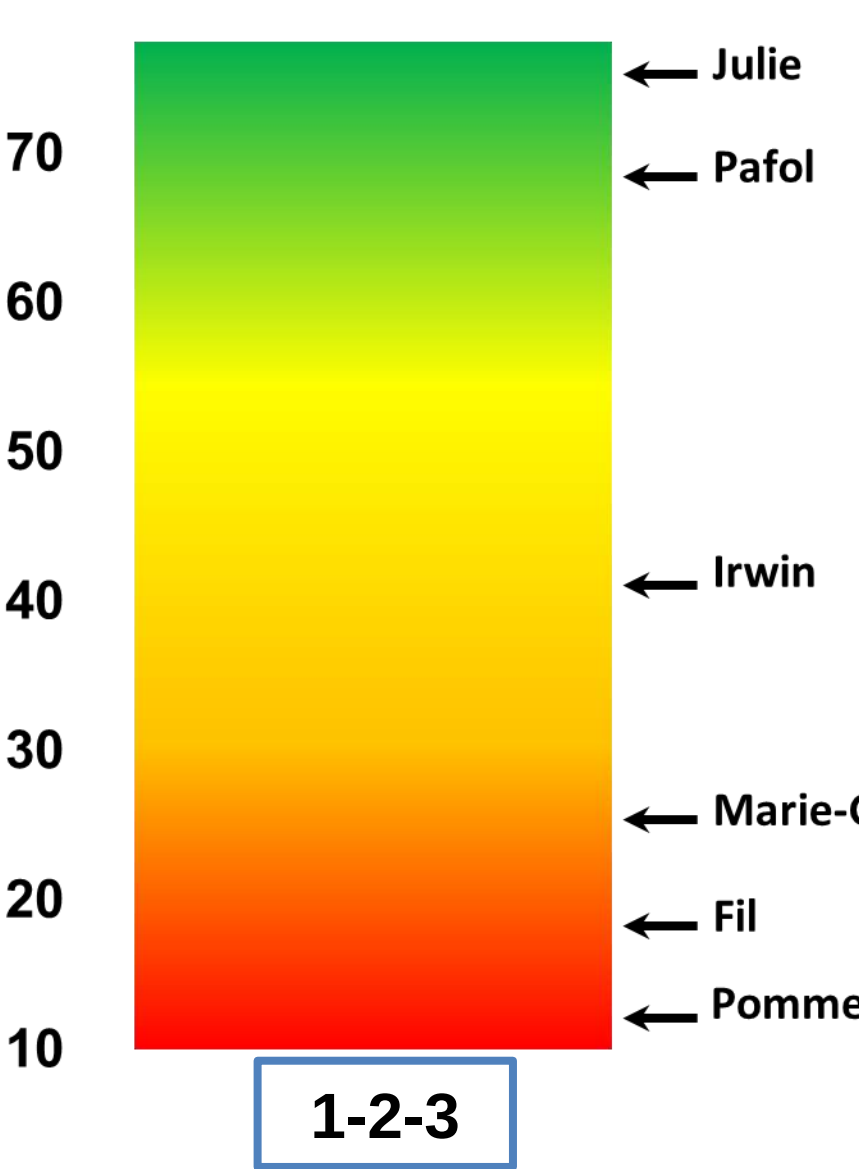


3- Critères liés à la valeur nutritionnelle

Polyphénols Totaux (mg / 100g)



Vitamine C (mg / 100g)



Caroténoïdes totaux (µg / 100g)

