

Por Francisco Seva Rivadulla. Periodista Agroalimentario Internacional.

Con la finalidad de conocer mejor las últimas investigaciones sobre nuevas variedades de mangos, se ha querido conocer la voz de una experta como es la Doctora Noris Ledesma, Profesora de la Universidad de Florida y especialista en recursos genéticos de frutales tropicales. Actualmente, en su experiencia incluye coleccionar recursos genéticos en todos los países de América Latina, China, Filipinas, Sudáfrica, Japón, Indonesia, Malasia, India y el medio Oeste. Su más reciente trabajo es sobre desarrollo de nuevos híbridos de mango, utilizando otras especies de mangíferas, resistentes a enfermedades y adaptados a las áreas supertropicales. Además, estudia más de 600 variedades de mango del mundo, y 30 especies de mangíferas.

Según explica la Dra. Noris Ledesma, “investigadores de La universidad de la Florida con el patrocinio de National Mango Board está realizando varios estudios de variedades de mango para determinar su potencial de exportación. En este estudio se evalúa la sensibilidad por calor, la sensibilidad por frío, y la resistencia almacenamiento simulado entre otras características. Estos resultados son vitales para los productores e inversionistas para tomar decisiones de cuales serían las nuevas variedades de mango del futuro. Frutas de más de 20 variedades son sometidas a temperaturas de 114°F y son forzadas en cámaras de aire forzado por 30 minutos”.

Además, añade que “cabe señalar resultados interesantes para variedades con más resistencia a tratamiento térmico están: ‘Rapoza’, ‘Palmer’ y ‘Tommy Atkins’. Mientras que las variedades más sensibles a tratamiento térmico son: ‘Kensington Pride’, ‘Young’, ‘Duncan’, y ‘Valencia Pride’”.

Ventajas de la variedad Rapoza

Nuestra entrevistada también comenta que “adicionalmente, resultados preliminares en un reciente estudio realizado en huertos comerciales en Perú, muestran ventajas del cultivar ‘Rapoza’ con respecto a ‘Kent’, donde la variedad ‘Rapoza’ muestra una productividad casi 45% mayor con respecto a ‘Kent’, además de que ‘Rapoza’ tiene un mejor color fruta con una chapa roja más amplia y consistente y menor efecto de quema por el sol. La búsqueda de variedades para reemplazar Kent continua en mira de encontrar una variedad con características de sabor similares y con mejores ventajas en adaptabilidad al cambio climático. Los resultados de ‘Rapoza’ son alentadores”.

Además, también destaca que “la Universidad de La Florida se está enfocando a selección de mangos por su aroma, donde a través de cromatografía-olfatometría (GC-O) identifican

los componentes activos aromáticos presentes en esta fruta. Los cultivares prioritarios se seleccionaron en función de fuertes notas de sabor a piña, coco o cítricos”.

“Cabe destacar la evaluación sensorial de 20 variedades y su aceptación en el Sur de la Florida realizado en 2019, donde los consumidores escogieron como favoritos las variedades ‘Rapoza’, ‘Mallika’ y ‘Angie’”, apunta la Dra. Noris Ledesma.

Retos y desafíos en investigación

En relación a los retos y desafíos en investigación de mangos, nuestra entrevistada apunta que “los programas de mejoramiento en todo el mundo han trabajado para crear nuevos cultivares para la industria del mango y se basan en criterios sólidos de mejoramiento y selección; sin embargo, se debe hacer un mayor esfuerzo para incluir criterios de calidad y sabor, producción de campo, como el tamaño del árbol, la tolerancia natural a las enfermedades de la floración.”.

Dentro del mismo contexto, hace especial hincapié en que “debemos trabajar más en desarrollo de tecnologías sobre eficiencia del cultivo de mango utilizando practicas sostenibles”.

Por su parte, también señala que “la diversidad de cultivares sigue siendo un desafío para una industria de mango saludable. Estos son estudios a largo plazo, costosos y de riesgo. Es importante trabajar juntos para optimizar nuestros esfuerzos”.

Mejoras en la investigación de mango

En lo concerniente a las mejoras que se pueden llevar en investigación de mango, la Dra. Noris Ledesma apunta que “sí pueden haber mejoras en la investigación de mango. Existe un interés de los productores y en general de la industria de mango en nuevas variedades. Continuamos trabajando, en este sentido, además evaluando su aceptación en los Estados Unidos y su capacidad de pasar las barreras sanitarias, barreras de calidad de la fruta en el transporte sin perder su calidad, sin embargo, es importante realizar ensayos en diferentes países y regiones”.

Nuevos ensayos en Sur América

Dentro del mismo contexto, nuestra entrevistada apunta respecto a nuevos ensayos que “se trata de pruebas comerciales para ensayos regionales en Sur América. Cultivares como ‘Rapoza’, ‘Angie’, ‘Manzanillo’, ‘Mallika’, ‘Kesar’, ‘Rosigold’, ‘Fairchild’, ‘Kheio Savoy’, ‘Cac’ y

muchos otros han sido distribuidos a productores, en todo el mundo. Se debe realizar un esfuerzo dirigido para identificar y probar otros cultivares prometedores en todas las regiones productoras del mundo”.

Cuarta Gama en el sector del mango

Con respecto a un capítulo tan importante como la cuarta gama, nuestra consultada comenta que “consideramos mangos de cuarta gama frescos mínimamente procesados, conservadas bajo cadena de frío, listas para ser consumidas. Los mangos sin ningún proceso adicional al de lavado, clasificación y envasado significan una oportunidad de negocio”.

Además, destaca que “los consumidores de los Estados Unidos y países europeos continúan demandando productos listos para comer y de fácil consumo. Esta operación inicia en el campo y son varias las consideraciones que se deben tener en cuenta: Seleccionar las variedades que mejor se adaptan al procesado mínimo: frutas de buen tamaño (mayores a 600 gr), forma redondeada perfecta para procesos, semilla pequeña, pulpa firme, sin fibra de gran sabor y con alta resistencia a antracnosis. Y, en segundo lugar, prácticas culturales adecuadas que garanticen su calidad y que al momento de recolección estén fisiológicamente maduras”.

“Los mangos de cuarta gama también tienen como ventaja la reducción del espacio durante el transporte y almacenamiento, menor tiempo de preparación de las comidas, calidad uniforme y constante de los productos durante todo el año, posibilidad de inspeccionar la calidad del producto en la recepción y antes del uso y a menudo son más económicos para el usuario debido a la reducción de desperdicios”, subraya la Dra. Noris Ledesma.

Al mismo tiempo, puntualiza que “este tipo de productos requiere una logística precisa, normas de sanidad y seguridad de alimentos. La influencia de las operaciones de procesado, cortado, lavado, envasado y conservación sobre el contenido en constituyentes bioactivos ha sido un tema de gran interés por parte de los investigadores. Dentro de las operaciones de procesado como el pelado y sobre todo el cortado poseen una elevada influencia en el contenido de compuestos bioactivos”.

Futuro de la Industria del Mango

Con respecto al futuro de la industria del mango, esta investigadora agronómica se muestra optimista y señala que “esperamos que la demanda de mango siga creciendo como hasta el momento, y que nuevas oportunidades de negocio se generen. Es importante mejorar la calidad de las frutas y abrir el portafolio con nuevos productos y gamas para el mercado”.