

Abril 2026	FICHA TECNICA	AFOMANGO
<u>PRODUCTO</u> : MANGO BOCADO. <u>NOMBRE CIENTIFICO</u> : Mangifera indica.		
<u>ORIGEN</u> : CRIOLLO (Venezuela), PADRES DESCONOCIDOS.		
CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS Y FISICAS		
<u>Forma</u> : Oblonga-oval. <u>Tamaño</u> : Aprox. 7-8 cm de largo, 6 cm de ancho. <u>Piel (Epicarpio)</u> : Amarilla a amarillo-naranja al madurar. <u>Pulpa (Mesocarpio)</u> : Amarillo fuerte, con presencia de fibras largas. <u>Peso</u> : ~ 170 - 200 gr.		
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS (Madurez de consumo)		
<u>Porcentaje de Pulpa</u> : > 65% (alta proporción de pulpa respecto a la semilla). <u>Humedad</u> : 76% - 79%. <u>pH</u> : Alrededor de 4,5 (ácido-dulce). <u>Sólidos Solubles Totales (SST/Brix)</u> : ~18% (alto contenido de azúcar). <u>Sabor</u> : Dulce, aromático. <u>Sólidos Solubles (Azúcar)</u> : Alto contenido de sólidos solubles 17.5° - 18° Brix. <u>Actividad Acuosa (a_w)</u> :0,98. <u>Acidez Titulable Total (ATT)</u> : ~0.4%. <u>Ácido Ascórbico (Vitamina C)</u> : 30 - 43 mg/100g (varía según la zona de cultivo).		
<u>USO COMUN</u> Se consume como fruta fresca (natural o frio).	<p data-bbox="932 1157 1260 1192"><u>MANGO BOCADO</u></p>  <p data-bbox="911 1730 1325 1759">Fruta de Cojedes, Venezuela</p>	
<u>USO ARTESANAL</u> Mermeladas Jaleas Almibares		
<u>USO INDUSTRIAL</u> Pulpa concentrada y puré. Mermeladas. Encurtidos y conservas. Deshidratados Licores y saborizantes		
100% ORGANICO SIN PESTICIDAS Y ALTAMENTE RESISTENTE A ENFERMEDADES		

Nota: Esta información proviene de estudios del Laboratorio de Ingeniería y Tecnología de Alimentos de la UNELLEZ San Carlos y estudios de la Revista Venezolana de Ciencia y Tecnología de Alimentos (RVCTA)