



Contacto: Lucy Keith
Fleishman-Hillard
(512) 495-7174
lucy.keith@fleishman.com

La National Mango Board Fomenta un Programa de Mango Maduro Listo para Comerse
La NMB tiene la intención de eliminar las barreras para la compra de los consumidores en EEUU

Orlando, Fla (21 de agosto de 2014) – La National Mango Board (NMB) está avanzando con su Programa de Mango Maduro Listo para Comerse (RRTEMP por sus siglas en Inglés). El objetivo del programa es brindarle a los consumidores de EEUU una fruta de calidad que se encuentra madura y lista para comerse para el momento de la compra. La NMB ha realizado investigación exhaustiva que demuestra que la fruta madura tiene índices más altos de aceptación con los consumidores.

Un RRTEMP le da una ventaja competitiva al mango, lo cual elimina el obstáculo de los consumidores que compran fruta que aún no ha llegado al nivel de maduración deseado, y esto resulta en la provisión de una fruta de alta calidad. Para definir un mango de alta calidad, la NMB desarrolló índices mínimos de madurez, protocolos adecuados para la maduración de la fruta, y descripciones sensoriales de la fruta para atraer y satisfacer a los consumidores. El manejo adecuado de las temperaturas del mango es uno de los elementos más importantes para poder contar con una fruta madura de buena calidad que estará lista para ser consumida por los consumidores. “El manejo adecuado de la temperatura es un componente importante para mejorar la experiencia de consumo de los consumidores, y el reconocimiento de las oportunidades para instrumentar mejoras es algo benéfico para la industria. Los consumidores continúan comentando que no saben cuándo un mango está maduro,” dijo William Watson, Director Ejecutivo de la NMB. “Nuestro programa de maduración del mango está diseñado para brindarle herramientas a la industria con la finalidad de que puedan determinar si desean desarrollar su propio sistema de maduración. Hemos observado un crecimiento considerable de muchos otros productos básicos que han sido embalados y embarcados a través de un programa de maduración. Aún existe mucha investigación que debe realizarse, pero sentimos que nos estamos dirigiendo por el camino correcto.”

Luego de mucha investigación exhaustiva, la NMB, conjuntamente con la Universidad de California en Davis (Departamento de Ciencias Vegetales), la Universidad de Florida (IFAS *Center for Food and Distribution and Retailing*), la Universidad del Valle en Guatemala, y el INIFAP en México, desarrollaron un Protocolo para el Manejo y la Maduración del Mango. El protocolo para el manejo y la maduración del mango está diseñado para ayudar a mejorar las prácticas de manejo del mango en los Estados Unidos, lo cual resulta en la producción de mango de mejor calidad, un índice más alto de aceptación por parte de los consumidores, y ventas más altas de mango. Los tópicos que se cubren dentro del protocolo incluyen: la Madurez y Maduración del Mango, el Almacenamiento y Transporte del Mango, y el Manejo y la Comercialización del Mango a nivel tienda de autoservicio.

La NMB auspició un seminario virtual sobre la maduración del mango, el día 20 de agosto de 2014, que explicó con lujo de detalle cada uno de los tópicos cubiertos en el Protocolo para el Manejo y la Maduración del Mango. Entre los ponentes se incluyó a Dennis Kihlstedius, de



Produce Technical Services, y a Wendy McManus, Gerente del Programa con Minoristas de la NMB. Durante el seminario virtual, los peritos abordaron las mejores prácticas y O recomendaciones para tiendas de autoservicio y centros de distribución que incluyeron mejoras en el manejo de las temperaturas en todos los niveles de distribución durante el transporte y el almacenamiento, así como en escaparates del mango a nivel de tienda de autoservicio..

Para obtener más información sobre las mejores prácticas para el manejo del mango visiten mango.org/retail/best-practices. Para obtener una copia del protocolo para el manejo y la maduración del mango visiten mango.org/industry/production-and-post-harvest-practices. El seminario virtual sobre la maduración del mango también está disponible para verse en mango.org/retail/best-practices.

Sobre la National Mango Board

La National Mango Board es un grupo de promoción agrícola sustentado por cuotas que se aplican al mango nacional y al mango importado. La cámara tiene el propósito de expandir la concientización y el consumo de mango fresco en los Estados Unidos. La súperfruta del mango con tiene 100 calorías, es una fuente excelente de las vitaminas A, y una buena fuente de fibra, Y una fuente asombrosa de sabor tropical

La disponibilidad per cápita del mango ha incrementado un 53% desde 2005 a aproximadamente 2.87 libras por año en 2013. El volumen de importación del mango para 2013 fue de 935 millones de libras. Infórmense más en www.mango.org.