

NOTICIAS DE LA National Mango Board



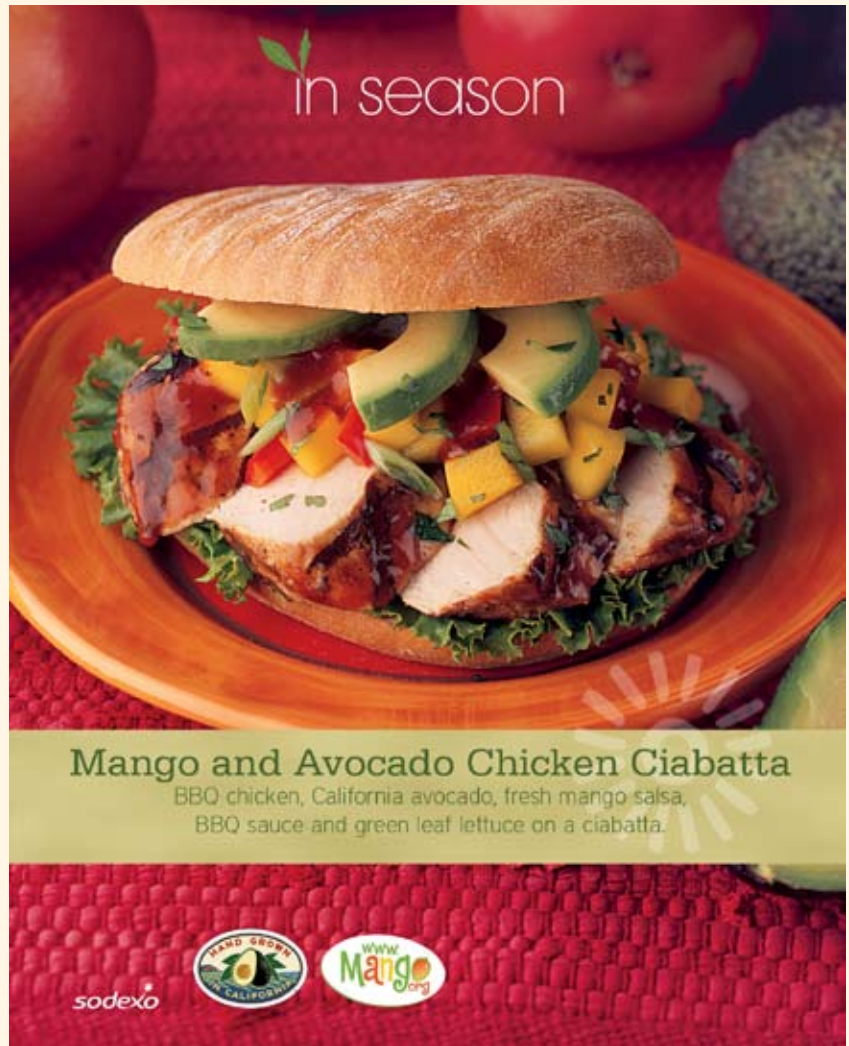
El Mango Enciende los Menús en el Sector de Servicio de Alimentos

Los esfuerzos estratégicos de la NMB en el rubro de servicio de alimentos están protagonizando un papel importante en el movimiento del mango de los pasillos de productos agroalimentarios en las tiendas de autoservicio a las mesas de restaurantes. Desde 2007, se ha visto un incremento por encima del 20% en el número de platillos con mango que aparecen en el menú, y la fruta se colocó en la lista de los ocho “Ingredientes de Fruta con Popularidad en Ascenso” más importantes, de acorde con el informe 2009 Mintel Menu Insights.

La NMB está trabajando para fortalecer el éxito de la fruta con esfuerzos concentrados en educar a chefs y operadores de restaurantes acerca del mango todo el año, y añadir nuevos platillos a los menús en el sector de servicio de alimentos. El programa incluye promociones con cadenas, patrocinios de eventos de servicio de alimentos de alto perfil, y una iniciativa de relaciones públicas para obtener una mayor cobertura para el mango en los medios de la industria de servicio de alimentos.

Un programa sobresaliente en el sector de servicio de alimentos en 2009 fue la promoción realizada con Sodexo, división comercial e industrial, que es una empresa que ofrece servicios de cafetería a corporaciones y otras instalaciones. En junio pasado, la NMB realizó la coordinación para destacar y promover 6 platillos con mango en 2,000 cafeterías ubicadas en todo el país, lo cual resultó en el movimiento de aproximadamente un millón de libras de mango.

“El programa de servicio de alimentos de la NMB opera en diversos niveles, incluyendo extensión y difusión con los medios, patrocinio de eventos, y desarrollo de menús para poder optimizar la exposición para el mango con presupuesto limitado,” comentó Wendy McManus, directora de comercialización de la NMB. “Muchas tendencias de cocina en el hogar inician en restaurantes,



de modo que la industria de servicio de alimentos funge como el guarda de la puerta que lleva a muchos consumidores a añadir artículos a sus listas de compras cada semana. La consolidación de estos vínculos en servicio de alimentos puede provocar un impacto importante para la industria del mango.”

RESULTADOS EN LOS MEDIOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS EN 2009 *

INVERSIÓN	\$25,000
IMPRESIONES	4,181,450
IMPRESIONES POR DÓLAR	167
EQUIVALENCIA PUBLICITARIA	\$154,140

*Para obtener detalles y definiciones completas para estos términos, consulten el Rastreador de Servicio de Alimentos en la página de comercialización de la sección de la industria en mango.org

iMango! iMango en Todas Partes!



Aunque el trabajo de la NMB con minoristas y el sector de servicio de alimentos es por demás indispensable, es el consumidor quien a fin de cuentas toma la decisión de comprar y comer mango, o no. Es por eso que mucha de la energía y los recursos de la cámara se invierten en el área de comercialización dirigida al consumidor.

La colocación del mango en la televisión, el internet, en periódicos, y en revistas es tema prioritario para la NMB. “Nuestro objetivo es que los consumidores vean el mango en todas partes. En 2009 le dimos alcance a los consumidores más de 411 millones de veces”, dijo el director ejecutivo de la NMB, William Watson.

“Mucha de esta cobertura se enfoca en educar a los consumidores sobre cómo madurar, cortar y utilizar el mango en sus propias cocinas,” señaló la directora de comercialización de la NMB, Wendy McManus, “Si podemos

brindar a los consumidores la seguridad que necesitan para comprar el mango por primera vez, y mantener el mango siempre en la mente de aquellos que ya compran el mango, podemos impactar el movimiento al menudeo y en servicio de alimentos, y ayudar a mantener a la industria del mango avanzando hacia adelante.”

RESULTADOS EN LOS MEDIOS DE CONSUMO EN 2009*

INVERSIÓN	\$584,000
IMPRESIONES	411,435,920
IMPRESIONES POR DÓLAR	1897.96
EQUIVALENCIA PUBLICITARIA	\$22,663,814
EQUIVALENCIA PUBLICITARIA POR DÓLAR	\$104.61

* Para obtener detalles y definiciones completas para estos términos, consulten el Rastreador de Resultados en Consumo en la página de comercialización de la sección de la industria en mango.org.

coastal kitchen seasonal fare

Crab and Mango Salad
Prep: 15 minutes
Serves: 30 minutes

- 2 tablespoons fresh lime juice
- 2 tablespoons fish sauce
- 2 tablespoons sugar
- 1 small ripe mango, sliced
- 1 pound fresh lump crabmeat
- 2 tablespoons sweetened flaked coconut
- 1 cup coconut milk
- 2 tablespoons chopped green onion
- 1 tablespoon peanut oil
- 1 teaspoon dried crushed red pepper
- 2 tablespoons chopped fresh cilantro
- 1 tablespoon chopped fresh basil
- 1 tablespoon chopped fresh mint
- 1 large ripe mango, cut into 1/2-inch-thick slices

1. Combine first 2 ingredients in a medium bowl, whisking until sugar is dissolved; reserve.
2. Combine reserved 1 teaspoon lime juice mixture, peanut oil, and next 4 ingredients to remaining lime juice mixture. Cover and chill 30 minutes.
3. Divide crab mixture and sliced mango evenly among 4 serving plates; top with herb mixture. Makes 4 servings.

coastal kitchen seasonal fare

Mango-Shrimp Cocktail
Prep: 15 minutes
Serves: 30 minutes

- 2 small ripe mangoes, peeled and sliced
- 1 small red onion, sliced
- 1 cup sliced cucumber
- 1 cup sliced watermelon
- 1 small jalapeño (chili, seeded and minced)
- 2 tablespoons fresh lime juice
- 1 tablespoon extra-virgin olive oil
- 2 tablespoons chopped fresh cilantro
- 1 teaspoon kosher salt
- 1 teaspoon freshly ground black pepper
- 1 1/2 pounds peeled, cooked or grilled shrimp
- 2 tablespoons crushed peanuts

1. Combine first 10 ingredients. Cover and chill 30 minutes or up to 4 hours.
2. Place shrimp, hot or chilled, over salsa. Sprinkle with peanuts. Makes 4 servings.

how to shop for a mango

Color is not always a good indicator of ripeness. Select a mango that is slightly soft when gently pressed (think of a ripe peach). Store unripe mangoes at room temperature; never in the refrigerator. Store fully ripe mangoes in the refrigerator for up to 3 days.

how to cut a mango

step 1 Slice knife about 1/4 inch off center, and cut in half. The pit is long and flat and runs almost the length of the mango. Repeat with other side, and cut off other "cheek."

step 2 Cut parallel slices in a cross-hatch pattern.

step 3 Turn scored mango; cheek inside-out by pushing up skin from underneath.

step 4 With a knife or spoon, cut mango cubes off skin.

JULIA'S TIP

This salsa recipe is so simple. You can also use the shrimp and serve the mango-melon. For a healthier meal, use lobster instead of shrimp for the grilled fish.

MEET THE MANGO GOURMET

June through September marks Florida's mango season, when fat clusters of fruit hang heavy and lush in the trees and their sweet score fills the air. It's also when customers roll into Chef Allen's restaurant in Aventura with wheelbarrows of freshly picked mangoes (about 200 pounds to trade for a five-course meal). Allen, Susan's epicurean, always offers a menu in July that takes creative license with the summer fruit, including such offerings as mango curry, mango corned beef with lavender, and "open citrus," he says. "It's just tropical ambrosia."
—Caleb Hammon

Healthy benefits! An average mango contains about 25% of your daily requirement of vitamin A and 60% of vitamin C. With ripening, the vitamin C level declines slightly, while the vitamin A level rises. Mangos are also a great source of fiber.

mad about mangoes!

Right now, these golden globes are ripe for the picking—and a healthy way to sweeten up supper

WRITER JULIA RUTLAND FOOD PHOTOGRAPHER RANDY MAYOR



El Programa de Investigación Nutricional de la NMB Arranca con Estudio en Células Cancerosas

La investigación nutricional del mango es un componente muy importante del programa de la NMB. Se entiende que el mango es saludable, pero si se pudiera aseverar que el mango ayuda con enfermedades específicas, se fortalecerá en forma significativa la posición comercializadora del mango. Los resultados de un estudio preliminar en células de cáncer tienen mucho potencial.

En este estudio celular in vitro realizado por investigadores de la Universidad de Texas A & M, los compuestos polifenólicos descubiertos en el mango impactaron en forma negativa a ciertas células de cáncer del colon y cáncer del seno. Los detalles del estudio preliminar fueron revelados en el sistema noticiero de la universidad, AgriLife News, y el artículo se difundió con mucha rapidez a unas cuarenta fuentes de noticias, incluso el sitio web de noticias CBS News, creando mucho entusiasmo en la industria del mango.

Este estudio en células cancerosas es sólo el primer paso en la consolidación de un cuerpo de trabajo de investigación que puede reforzar los esfuerzos de comercialización de la cámara con un mensaje nutricional más convincente para los consumidores. El siguiente paso en el plan de investigación nutricional de la NMB es un estudio humano que

involucrará el consumo cotidiano de mango por parte de personas que presentan alto riesgo para cáncer del colon, dijo Leo Ortega, director de investigación de la NMB. “Con el estudio humano, esperamos aprender más y consolidar un conjunto de pruebas que demostrará los beneficios que el mango contribuye a la salud y, por ende, apoyará a nuestro programa de comercialización.”

Además de este proyecto de investigación sobre el cáncer, la NMB también está realizando investigación en otras dos áreas relacionadas con la nutrición. La primera pretende lograr un mejor entendimiento de la habilidad que el mango tiene de modular la glucosa y los lípidos. La otra pretende analizar el impacto que el mango tiene en la densidad ósea.

La NMB asevera que siente un optimismo cauto en relación al potencial que existe para fortalecer los mensajes nutricionales del mango. “La consolidación de un mensaje nutricional convincente es semejante al cultivo de un árbol de mango,” dijo el director ejecutivo de la NMB, William Watson. “Siembras una plántula y ese árbol se cultiva por años antes de obtener una cosecha abundante. Se requiere tiempo y paciencia, pero las recompensas son dulces.”

Investigación sobre la Calidad para Mangos de Calidad

La NMB está trabajando en torno al objetivo de largo plazo de mejorar la calidad del mango para los consumidores. La provisión de calidad sobresaliente es indispensable para impulsar las ventas repetidas de mango. Una mala experiencia puede causar que un cliente no compre mango por varios meses, o años.

El primer paso en este proceso fue un proyecto de monitoreo y evaluación de la cadena de suministro de mango, en el que los investigadores examinaron cada etapa de la cadena de suministro de mango, desde la bodega de empaque hasta la tienda de autoservicio en los E.U.A. Un equipo de investigadores de la Universidad de Florida y de la Universidad de California, con el apoyo de colaboradoras de Brasil, Guatemala, y México, identificaron los focos problemáticos que pueden estar perjudicando a la calidad. El resultado es un Manual de Mejores Prácticas de Gestión para la industria del mango que puede ser utilizado por productores, empacadores, e importadores para ayudar a mejorar la calidad del mango. El manual está cursando las últimas etapas de revisión y se distribuirá en una fecha próxima.





Recursos de Datos para la Industria del Mango

Otro componente importante del programa de investigación de la NMB es el mantenimiento y la distribución de datos sobre importaciones, consumo, precios y otras tendencias. Un ejemplo de esto es el volumen de importación y el historial del valor del mango. El valor de importación del mango se calcula mediante la multiplicación del volumen por el precio f.o.b. Al remontarnos al 2005, que fue el año previo al inicio de operaciones de la NMB a nombre de la industria del mango, se puede ver que el valor de las importaciones de mango ha incrementado de \$259 millones en 2005, a \$337 millones en 2009, un aumento de 30%.*

Por supuesto que uno de los servicios más importantes proveído por el departamento de investigación de la NMB es el Pronóstico de Cosechas, que se actualiza cada 7 a 14 días e incluye no sólo el volumen proyecta-



*Favor de notar que estas cifras incluyen a México, Perú, Ecuador, Brasil y Guatemala, los países para los cuales los datos históricos sobre precios están disponibles.

do, sino el volumen reciente, el del año anterior y datos sobre los precios. La NMB envía una alerta por correo electrónico cada vez que se efectúa una actualización del pronóstico. Para inscribirse para recibir la alerta del pronóstico de cosechas por correo electrónico, visite el historial de cosechas y la página del pronóstico en la sección para minoristas de mango.org.

NO SE PIERDAN
Inscríbanse para recibir el boletín informativo mensual Mango Connection en la sección de la industria de mango.org.

Mango Crop Forecast - Updated July 22, 2009

Page 1

The Crop Forecast is updated regularly and can be found at mango.org, Retailer Section.

The National Mango Board is working with the organizations in the mango-producing countries to get projections of what will be shipped to the U.S. This document contains information from the countries currently shipping or planning to ship in the near future to the United States and does not represent the entire year. The crop forecast document will be updated as we receive new information from each country. Other valuable tools include (these are links):

- [Three-Year Trend by Country & Month](#)
- [Current Movement Data by port, country and month from USDA Market News](#)

Mango Import Projection & Volume Sent—Mexico

See page 3 for data table and sources

Mexico: Mexico's season started in late January and according to NMB's projections the season will end at the beginning of October with an estimated 40.5 million boxes. Projections will be adjusted throughout the season.

Mexico Projections - 2009 Season

Mexico—Weekly Volume by Variety (% of boxes)

Ending Week	Variety					
	Ataulfo	Manila	Haden	Tommy A.	Keitt	Kent
7/4/2009	18.31	0.17	3.30	29.42	1.86	46.94
7/11/2009	14.45	0.50	1.10	28.90	3.57	51.48
7/18/2009	4.99	0.81	1.11	7.64	11.16	74.30

Source: Empacadoras de Mangos de Exportación, A.C. (EMEX)

Please note: Dates are week-ending, shipping weeks. For arrival at U.S. ports from Mexico add 2-3 days.

Los Minoristas Acogen el Mango

La NMB ha logrado avances importantes en la obtención de un perfil más alto para el mango en el departamento de productos agroalimentarios de las tiendas de autoservicio. Mucho del trabajo se ha enfocado en la creación de relaciones y la instrucción de los minoristas sobre cómo manejar y comercializar el mango.

Las gerentes de cuentas minoristas de la cámara coordinan promociones de mango con minoristas grandes y medianos usando fondos promocionales de la NMB como incentivo. Estas promociones son una herramienta importante, pero más eficaz aún es el esfuerzo de las gerentes de cuentas minoristas, quienes desarrollan materiales de capacitación y mejoran las prácticas de manejo a lo largo del sistema de distribución minorista. Los minoristas a menudo montan promociones sin apoyo económico de la NMB por el sólo hecho de que sienten entusiasmo por mejorar sus negocios de mango. Asimismo, existen otras herramientas disponibles para los minoristas, como materiales para el punto de venta,

que están diseñados para atraer la atención de los clientes y educarlos, y la Caja de Herramientas para Minoristas sobre la Categoría del Mango, la cual está repleta de información sobre el desarrollo de la categoría del mango y otros productos tropicales.

Según McManus, “Mucho del trabajo que realizamos con los minoristas tiene que ver con hacerles prestar atención a sus negocios de mango, tomar decisiones prudentes, y ver la tremenda oportunidad de crecimiento que el mango representa.”



RESULTADOS DE PROMOCIONES CON MINORISTAS EN 2009 *

INVERSIÓN	\$400,723
PROMOCIONES COMPLETADAS	101
TIENDAS IMPACTADAS	19,664
EVENTOS DE DEMOSTRACIÓN COMPLETADOS	4,008
EJEMPLARES DE MATERIALES POS ENTREGADOS	13,923

**Para obtener un listado completo de las promociones de 2009 favor de consultar el Informe sobre Resultados de Promociones al Menudeo en la página de comercialización de la sección de la industria en mango.org.*

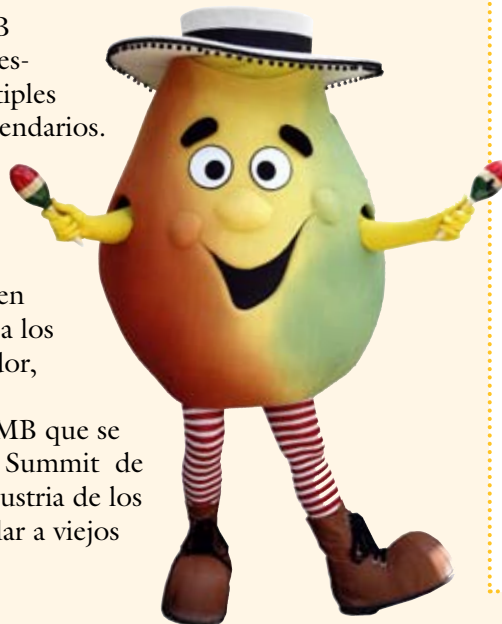
La NMB Trae las Noticias Acerca del Mango a Ustedes

La NMB le da mucha prioridad al tema de relaciones con la industria, que tiene el propósito de comunicarse con ustedes y escuchar sus comentarios. El Mango Connection, un boletín informativo mensual, es una manera excelente para ustedes estar al tanto de las noticias, actividades, y recursos de la NMB que ustedes pueden utilizar. El sitio web mango.org incluye una sección para la industria que está repleta de información, herramientas, y recursos para ayudarles a crecer sus negocios de mango.

Una novedad para 2010 es que la NMB realizará reuniones virtuales en forma trimestral, lo cual les permitirá participar en múltiples reuniones, o en una que encaje con sus calendarios. La primera reunión virtual se llevó a cabo el 3 de marzo. ¿Participaron ustedes? Esperamos ansiosamente poder escuchar sus comentarios al respecto.

Las reuniones en persona se realizarán en los principales países que exportan mango a los E.U.A., incluyendo a México, Perú, Ecuador, Brasil y Guatemala.

Finalmente, la recepción anual de la NMB que se realiza conjuntamente con el evento Fresh Summit de la PMA permitirá a los miembros de la industria de los E.U.A. y de todo el mundo reunirse, saludar a viejos amigos y hacer amistades nuevas.



¡JANGO LOS NECESITA A USTEDES!

Ustedes nos pueden ayudar a difundir la locura por el mango conectándose en nuestras redes sociales y compartiendo el amor por el mango con sus amigos.



HÁGANSE AFICIONADOS (FANS) EN FACEBOOK



SÍGANNOS EN TWITTER



VEAN NUESTROS VIDEOS EN YOUTUBE



SEAN NUESTROS AMIGOS EN MYSPACE