

---

**Produce Facts****Mangostín (Mangostán)****Recomendaciones para Mantener la Calidad Postcosecha**

---

Adel A. Kader

Department of Plant Sciences, University of California, Davis, CA 95616

Traducido por María E. Monzón

Department of Plant Sciences, University of California, Davis, CA 95616

---

<b>Índices de Madurez</b>	El cambio en el color de la piel a rojizo-morado es el principal índice de madurez del mangostín. El fruto tiene un cáliz rígido y se cosecha con el pedúnculo. La pulpa se separa de la cáscara cuando el fruto está maduro.
<b>Índices de Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tamaño del fruto, forma, color y ausencia de defectos (agrietamientos en la piel y manchas, quemaduras por látex, daños causados por insectos).</li><li>• El pericarpio es incomedible y duro, mientras la pulpa es comestible, blanca, suave, jugosa y está compuesta de 5 a 8 segmentos (parecido a los cítricos).</li><li>• El contenido de sólidos solubles varía de 17 a 20% y la acidez titulable varía de 0.7 a 0.8% (pH = 4.5 a 5.0).</li></ul>
<b>Temperatura Óptima</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <math>13 \pm 1^\circ\text{C}</math> (<math>56 \pm 2^\circ\text{F}</math>), el tiempo potencial de almacenamiento es de 2 - 4 semanas, dependiendo del cultivar y del estado de madurez.</li></ul>
<b>Humedad Relativa Óptima</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 90 – 95%</li></ul>
<b>Tasas de Respiración</b>	6 – 10 mL CO <sub>2</sub> / kg·hr a 20°C (68°F); el patrón de respiración es climactérico.  Para calcular el calor producido multiplique los mL CO <sub>2</sub> / kg·hr por 440 para obtener Btu/ton/día o por 122 para obtener kcal/ton métrica/día.
<b>Tasa de Producción de Etileno</b>	3 – 30 µL C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> / kg·hr a 20°C (68°F)
<b>Respuesta a Etileno</b>	Dejar los frutos expuestos a 100 ppm de etileno por 24 horas a 20°C (68°F) acelera la madurez de consumo del fruto (el color cambia a morado oscuro y la pulpa se vuelve blanda).
<b>Respuesta a Atmósferas Controladas (AC)</b>	La limitada información publicada indica que una AC de 5% O <sub>2</sub> + 5 a 10% CO <sub>2</sub> es útil para almacenar los frutos hasta 4 semanas.

---

**Desórdenes  
Fisiológicos**

**Daño por frío (*Chilling injury*).** Los síntomas incluyen un oscurecimiento y endurecimiento de la piel, también puede incrementarse la susceptibilidad a pudriciones cuando los frutos se transfieren a temperaturas más altas después de haber sido almacenadas a menos de 10°C (50°F) por más de 15 días o a 5°C (41°F) por más de 5 días.

**Pulpa translúcida (*Translucent Flesh*).** Los síntomas son internos e incluyen cambios en la pulpa de color blanca a translúcida y cambios en textura de blanda a firme y crujiente. Este desorden puede resultar por daños mecánicos, deficiencia nutricional, y/o un exceso de contenido de agua en la pulpa.

**Endurecimiento de la cáscara (*Rind Hardening*).** Daños mecánicos (compresión o golpes por impacto) al fruto durante la cosecha o el manejo puede resultar en el endurecimiento de la cáscara, el cual puede combinarse con el endurecimiento y la translucidez de la pulpa (en uno o más segmentos).

---

**Enfermedades**

Las pudriciones pueden ser causadas por *Botryodiplidia theobromae*, *Diplodia* spp., *Pestalotia flagisetula*, *Phomopsis* spp., o *Rhizopus* spp.