

der Gehalt an löslicher Trockensubstanz (Brixwert). Mangos sind klimakterische Früchte, d. h. sie reifen nach, werden süß, saftig und aromatisch, wenn das Fleisch bei der Ernte mindestens rund um den Stein gelb gefärbt ist. Sie werden mit einem Stück Stiel geerntet und über Kopf in ein Abtropfgestell gestellt, damit austretendes Latex nicht die Fruchtschale verätzt. Anschließend werden sie gewaschen/gebürstet, kurzzeitig mit Heißwasser und ggf. mit Fungiziden gegen Nacherntekrankheiten behandelt, getrocknet, ggf. gewachst/gebürstet, getrocknet, sortiert, verpackt und gekühlt.

## Lagerung

Mangos können zwei bis vier Wochen gelagert werden: Grünreife Früchte bei 13 °C, vollreife Früchte bei 8–10 °C und 90 % bis 95 % relativer Luftfeuchtigkeit. In kontrollierter Atmosphäre (3–5 % O<sub>2</sub>, 5–8 % CO<sub>2</sub>) sind drei bis sechs Wochen Lagerung möglich. Mangos können mit niedrigen Ethylen-Konzentrationen bei 20–22 °C optimal nachgereift werden.

## Qualität

### Reife

Mangos können grünreif geerntet werden; sie reifen nach, sofern sie nicht zu kalt gelagert wurden. Mit „vorgereift“ oder „ready to eat“ gekennzeichnete Früchte wurden kontrolliert nachgereift und können etwas weniger aromatisch als baumgereifte Früchte sein. Eine reife Frucht duftet – besonders rund um

den Stiel – und gibt auf leichten Fingerdruck elastisch nach.

### Grüne Schale kein Zeichen von Unreife

Es gibt Mangosorten, die ihre grüne Schalenfarbe auch bei Vollreife behalten. Bei anderen Sorten reift das Fleisch, bevor sich die grüne Grundfarbe in Gelb oder Orange ändert.

### Keine Kälteschäden

Grünreife Mangos, die Temperaturen unter 12,5 °C ausgesetzt werden, erleiden Kälteschäden und können nicht befriedigend nachreifen. Bei Zimmertemperatur wird ein Kälteschaden als graue Verfärbung in Schale und Fleisch mit dunkel verfärbten Gefäßbündeln sichtbar.

### Keine Druckstellen

Druckstellen werden erst bei reifen Früchten sichtbar.

### Keine Anthracnose

Reifende Mangos entwickeln durch Pilzbefall häufig schwarze, schnell fortschreitende Flecken auf der Schale. Das darunterliegende Fleisch ist schwarz, vom gesunden Fleisch deutlich abgegrenzt und ungenießbar.

### Keine Fäulnis am Stiel

Eingesunkene Stellen rund um den Stiel sind ein Anzeichen für die sogenannte Stielend-Fäule, die sich später schnell in der ganzen Frucht ausbreitet.

## Mangos – in Kürze

- » Die Badewannenfrucht – saftig und süß.
- » Mangosaft-Flecken sind nur schwer entfernbar.
- » Hauptlieferländer: Brasilien, Peru, Spanien, Elfenbeinküste, Mexiko, USA, Dominikanische Republik.
- » Aromatische Sorten: Alphonso, Amelie, Kent, Nam Doc Mai.
- » Wichtige Inhaltsstoffe: Zucker, Fruchtsäuren, Vitamine B, C und E, Provitamin A.
- » Allergie gegen Mangos (Natur-Latex) möglich.
- » Einkaufstipps: Nur Früchte ohne schwarze Flecken und ohne grau verfärbte Schale.
- » Eine reife Frucht duftet und gibt auf leichten Fingerdruck elastisch nach.
- » Lagerung: grünreife Früchte nicht unter 12,5 °C. Vollreife Früchte bald verzehren.

## Impressum

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung  
Präsident: Dr. Hanns-Christoph Eiden  
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn  
Telefon: 0228 6845-0  
www.ble.de  
www.landwirtschaft.de

### Redaktion

Hans-Georg Levin, Referat 413, BLE

### Gestaltung

Referat 411, BLE

### Kontakt

Telefon: 0228 6845-3336  
E-Mail: qualitaetskontrolle@ble.de  
www.ble.de/qualitaetskontrolle  
Stand: Oktober 2021



## Mangos

Produktinformation





Mangos am Baum

## Herkunft

Die Mango (*Mangifera indica* L.) hat ihre Wurzeln in Asien, vermutlich im Gebiet von Nordwestindien bis Myanmar. Der immergrüne Baum gedeiht in den Tropen und Subtropen. In Asien gilt die saftige, aromatische Frucht seit 4.000 Jahren unangefochten als „Königin der Früchte“. Sie ist nach Bananen in der Produktion die wichtigste tropische Frucht. Im Jahr 2019 wurden weltweit rund 56 Millionen Tonnen produziert. Hauptanbaugebiet ist Indien, mit großem Abstand gefolgt von Indonesien, China, Mexiko, Pakistan, Malawi, Brasilien, Thailand, Ägypten u. a.

## Lieferländer

Hauptexporteure sind Mexiko, Thailand, Brasilien und Peru, Hauptimporteure sind die USA, die Niederlande, Vietnam und Deutschland (FAO, 2019). Im Jahr 2020 hat Deutschland rund 97.000 Tonnen Mangos importiert. Die wichtigsten Lieferländer waren Brasilien und Peru, mit Abstand gefolgt von Spanien, der Elfenbeinküste, Mexiko, den USA, der Dominikanischen Republik, Burkina Faso, Senegal, Mali und Israel. Das Angebot ist ganzjährig mit monatlich etwas schwankenden Mengen (Destatis, 2020). Der Verbrauch ist von Januar bis April am höchsten und liegt bei ca. 620 g pro Kopf und Jahr (AMI, GfK).

## Vielfalt

Weltweit soll es über 1.000 Mangosorten geben, die meisten in Indien. Je nach Sorte sind die Früchte rundlich, oval, länglich oder nierenförmig, teilweise mit kleiner „Nase“ am Blütenende, mit grüner oder gelber Schalenfarbe, häufig mit roter Deckfarbe und bei Reife mehr oder weniger stark duftend. Das Fruchtfleisch ist gelb bis orange, fest oder schmelzend, faserig oder faserfrei, saftig und süßsauerlich bis süß. Der Stein ist lang, flach und durch Fasern mit dem Fleisch verbunden. Die Essqualität wird maßgeblich vom Fasergehalt, dem Aroma und dem mehr oder weniger ausgeprägten Geschmack nach Terpenen bestimmt.

Wichtige marktbedeutende Sorten sind zum Beispiel:

- » **„Alphonso“** (Indien): mittelspäte/späte Sorte; 225–325 g; schief-eiförmig; gelbe Schale; gelbes, mittelfestes, fast faserfreies Fleisch; süß, sehr aromatisch, duftend; ausgezeichnete Essqualität.



Sorte Amelie



Sorte Keitt

- » **„Amelie“ / „Gouverneur“** (Westafrika): frühe Sorte; 300–600 g; rundliche Form; dicke, grüne, später in der Saison orangegelbe, anhaftende Schale; tieforangefarbenes, schmelzend-weiches, saftiges, faserfreies Fleisch; süßer, aromatischer, parfümierter, harzfreier Geschmack; ausgezeichnete Essqualität.
- » **„Keitt“** (USA): späte Sorte; 500–2.000 g; oval mit einseitig stark abfallender Schulter; dicke, feste, grünelbe, leicht rot oder pink überlaufene Schale mit zahlreichen hellgelben bis rostigen Punkten; oranges bis tiefgelbes, schmelzendes, feinfaseriges Fleisch; süß, mildaromatisch-fruchtig, schwach duftend; gute bis ausgezeichnete Essqualität.
- » **„Kent“** (USA): mittelspäte/späte Sorte; 600–750 g; eiförmig mit einseitig sehr voller Schulter; dicke, feste, grünlich-gelbe, leicht rot bis scharlachrot überlaufene Schale mit zahlreichen, hellen Punkten; tief- bis orangegelbes, schmelzendes, faserarmes Fleisch; sehr süß, aromatisch, schwach duftend; ausgezeichnete Essqualität.
- » **„Nam Doc Mai“** (Thailand): frühe/mittelspäte Sorte; 340–580 g; lang, schlank und leicht s-förmig; mitteldicke, grünliche bis hellgelbe, leicht rosa überlaufene Schale mit zahlreichen kleinen, grünen Punkten; zitronengelbes, weiches, faserfreies und saftiges Fleisch; sehr süß, säurearm, sehr aromatisch, stark duftend, ausgezeichnete Essqualität.

- » **„Palmer“** (USA): mittelspäte Sorte; 500–850 g; längliche Form; mitteldicke, gelborange, dunkel- bis karminrot überlaufene Schale mit wenigen kleinen, weißen Punkten; gelboranges, festes, schmelzendes, faserarmes Fleisch; aromatisch; sehr gute Essqualität.

## Inhaltsstoffe

Entscheidend für den Geschmack von Mangos ist ein ausgewogenes Zucker-/Säureverhältnis; unter den enthaltenen Fruchtsäuren ist die Zitronensäure vorherrschend. Mangos sind relativ reich an B-Vitaminen, den Vitaminen E, D und Provitamin A. Je nach Sorte hat das Aroma der reifen Früchte eine harzige, durch Terpene verursachte, oder eine eher milde, pfirsichartige Note. Eine durchschnittlich große Mango enthält 40 % des Tagesbedarfs an Rohfasern. Personen mit einer Allergie gegen Natur-Latex können auch allergisch auf frische und verarbeitete Mangos reagieren.

## Ernte

Von der Blüte bis zur Pflückreife vergehen je nach Sorte und Temperaturverlauf drei bis sechs Monate. Der Zeitpunkt der Ernte hängt davon ab, ob die Sorte hartreif und knackig (Gemüsemango) oder vollreif und weich gegessen wird, sowie von der Entfernung zum Markt. Früchte werden auch grünreif geerntet, um der Infektion mit Nacherntekrankheiten vorzubeugen. Wichtige Reifekriterien sind Fruchtgröße und Fruchtform, Fleischfarbe und Fleischfestigkeit und