

# TECHNICAL SHEET

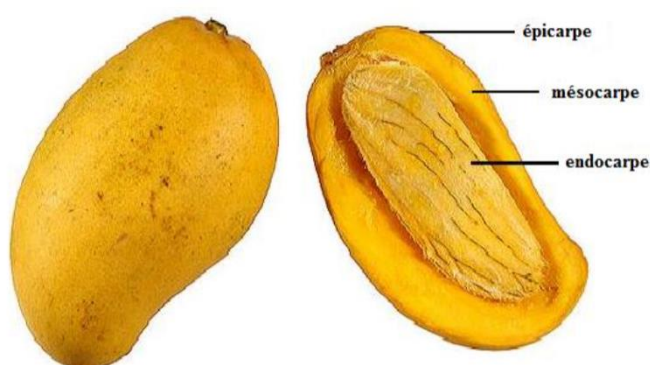
## Process for the production of stabilized mango pulp

### Presentation of the mango (CNUCED, 2016)

La mangue est de la famille des *Anacardiaceae*. L'arbre a pour nom scientifique *Mangifera indica*. Cet arbre, impressionnant par son envergure, peut atteindre 25 m de haut, avec un diamètre de 10 m. La mangue peut être ronde, ovale ou réniforme, et présente une écorce, non comestible, qui peut être jaune, rouge ou parfois verte selon les variétés. Au cœur de la mangue, se trouve un gros noyau, large plat et glissant. A maturité, la chair de la mangue est d'un beau jaune-orangé. Elle est généreuse, juteuse, onctueuse et sucrée avec un goût qui dépend de la variété mais qui souvent peut rappeler celui de la pêche ou de l'abricot.

La mangue est un fruit charnu : son poids varie de 200 g à 2 kg pour les plus gros fruits.

### Mango and his different parts



**Figure 1** : longitudinal section of the mango (source : Kasse, 2015)

### Description of the mango pulp (Bouraima et al, ...)

The pulpy juice is the unfermented filtrate from the mango pulp, previously bleached and crushed. The pulpy juice keeps the physicochemical, nutritional and organoleptic characteristics (flavour) of the mango variety from which it is extracted. Consumed fresh, the pulpy juice, rich in carotene, vitamins C, B1, B2 and minerals, is an excellent drink for people of all ages. The pulpy juice is usually packaged in cardboard, glass or plastic (PVC, PET).

## Procédé de fabrication de la pulpe de mangue

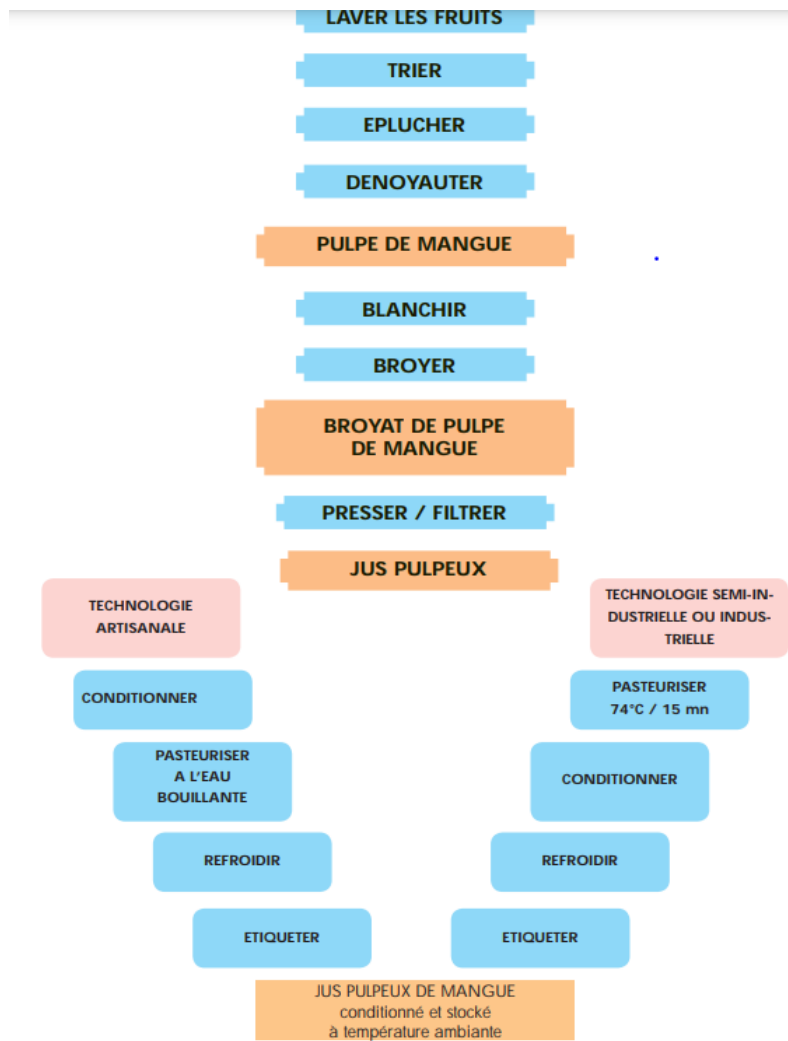


Figure 1 : preparation process of mango pulp (source : Bouraima et *al*, ...)

### Caractéristiques de la technologie

Shelf life of at least 9 months.

### Bibliographic references

BOURAIMA O. ; ATSIN Y. L. ; OUYA A. ; NEMLIN G. J. ; AFFOU Y. S. (...): Répertoire de technologies et de procédés de transformation de la mangue et de l'ananas ; 120p.

CNUCED (2016) : MANGUE ; Fonds de la CNUCED pour l'information sur les marchés des produits de base agricoles ; 23p.

KASSE (2015) : Amélioration de la conservation des mangues 4<sup>ème</sup> gamme par l'utilisation d'un enrobage, d'un traitement antimicrobien et du conditionnement sous atmosphère modifiée ; 98p.

### **Web sites consulted**

[SNV CIR Guide Transformation mangue sechee 01.pdf \(cir-burkina.org\)](#) ; 22/02/2022 at 12h19

[https://www.doc-developpement-durable.org/file/Fabrications-Objets-Outils-Produits/transformation-produits-agricoles/Repertoires%20des%20Technologies%20Ananas%20et%20Mangues\\_FIRCA.pdf](https://www.doc-developpement-durable.org/file/Fabrications-Objets-Outils-Produits/transformation-produits-agricoles/Repertoires%20des%20Technologies%20Ananas%20et%20Mangues_FIRCA.pdf) ;  
22/02/2022 at 12h23

[https://unctad.org/fr/system/files/official-document/INFOCOMM\\_cp07\\_Mango\\_fr.pdf](https://unctad.org/fr/system/files/official-document/INFOCOMM_cp07_Mango_fr.pdf) ;  
22/02/2022 at 12h27

### **Other references**

Host Institution: INSTITUT DE L'ENVIRONNEMENT ET DE RECHERCHES AGRICOLES (INERA); Host Country: Burkina Faso; Coordinator: Vianey Tarpaga; CNS MEMBER INSTITUTIONS: - Institut de l'Environnement et de Recherches Agricoles (INERA) - Institut de Recherche en Sciences Appliquées et Technologies (IRSAT); Email: [tarwendp@yahoo.fr](mailto:tarwendp@yahoo.fr) ; Telephone: +226 70708061 / +226 75129039