## Fase 1. Caracterización y Variedades del Producto

Las características del producto en mención son las siguientes:

|  |  |
| --- | --- |
| **Variedad** | **Características** |
| **Ataulfo** | Su forma es pequeña, ovalada y plana, toma una tonalidad **amarillo canario.** Es de pulpa **dulce** y cremosa y su peso va de **250 a 750 gramos.** |
| **Kent** | Es uno de los **favoritos** por su **sabor dulce**, baja fibra y gran jugosidad. En su maduración recibe su forma ovalada, **color rojo intenso y amarillo** y llega a alcanzar un peso de 470 gramos. |
| **Keitt** | Aporta varios matices al paladar desde **dulces, cítricos hasta un ligero toque ácido**. Posee una pulpa firme sin fibra, pero con alto valor nutritivo, rica en **betacaroteno y vitamina A.** |
| **Tommy Atkins** | Fruto **ideal para platillos de cocción** larga o conservas por contener bastante fibra, pero de sabor tenue. Se distingue por su color rojo intenso, cuando madura se torna **verde oscuro con algunos pigmentos rojos.** |
| **Hadden** | Perfecto para acompañar **ensaladas o platillos fríos,**posee **poca fibra** y un sabor dulce. Su cáscara es de color verde y amarillo **con pequeños puntos blancos.** |
| **Manila** | Mango con **sabor y**textura suave sin fibra, utilizado en la repostería por la finura de su pulpa. Tonalidad amarillo canario, tiene una longitud de 10 centímetros aproximadamente. |

De igual forma, se encuentran los siguientes meses del año en los que se produce el producto:

|  |  |
| --- | --- |
| **Variedad** | **Meses del año** |
| **Ataulfo** | Febrero, marzo, abril, mayo, junio, julio y agosto |
| **Hadden** | Marzo, abril, mayo, junio y julio |
| **Tommy** | Marzo, abril, mayo, junio y julio |
| **Kent** | Mayo, junio y julio, agosto y septiembre |
| **Keitt** | Mayo, junio y julio, agosto y septiembre |

## Fase 2. Separación manual del pericarpio para realizar proceso de deshidratado

Realizar el pelado manual del mango para la obtención de la cascara, este método se puede realizar de manera industrial en la línea de proceso, la parte que se obtiene se separa y se dispone para el deshidratado.

## Fase 3. Almacenamiento, deshidratado y molido

Luego que se obtienen las cáscaras del mango se someten a un proceso de deshidratación para retirar el agua presente, las cáscaras que no se van a emplear en el proceso se almacenan a -20°C, la otra parte se somete al proceso de deshidratado a 80°C por 5 horas y por último, todo el producto que se ha sometido al proceso de deshidratación se realiza un proceso de molido, la referencia sugerida en el informe es Pulvex 200, este equipo pulveriza desde 20Kg/h a 4000Kg/h, está compuesto por turbinas de aspas (rotor), los insertos (cuchillas), la coraza (forro de molienda) y la criba (malla intercambiable) con la cual es controlada la granulometría del producto.

## Fase 4. Caracterización fisicoquímica del producto

El producto obtenido en el molido se caracterizó teniendo en cuenta los siguientes protocolos:

* Contenido de humedad (920,39)
* Cenizas (942, 05)
* Proteína (988,05)
* Grasa (920,39)
* Minerales (955,06).