

**Bewertung der Nacherntequalität thailändischer Mangos (*Mangifera indica* L.)  
der Sorten `Nam Dokmai´ und `Mahachanok´**

K. Ratprakhon, Hamburg/D, S. Rohn, Hamburg/D, K. Riehn, Hamburg/D, J. Fritsche,  
Kiel/D\*

\*Prof. Dr. Jan Fritsche, Max Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei  
Milch und Fisch, Herrmann-Weigmann-Straße 1, 24103 Kiel/D.

Mango (*Mangifera indica* L.) zählt zu den wirtschaftlich bedeutendsten Früchten und wird hauptsächlich in den tropischen und subtropischen Ländern angebaut. Die Sorten `Nam Dokmai´ und `Mahachanok´ sind aufgrund ihres besonderen Geschmacks und des attraktiven Aussehens für den thailändischen Export von Bedeutung, insbesondere nach Japan und Europa. Die Ernte erfolgt im harten, unreifen Zustand, wobei der Zeitpunkt sowie der Reifegrad einen wichtigen Einfluss auf die Qualität haben. Dementsprechend wirkt sich die Behandlung in der Nachernte entscheidend auf die Qualität der Mango aus. Qualitätsmängel wie unregelmäßige Verfärbungen in der Schale, runzelige Fruchtschalen sowie ein abweichender Geruch und Geschmack können während dieser Nachreifung auftreten. Dies kann onsfern weiter problematisch sein, da Mangos zu den klimakterischen Früchten zählen und daher die Nachernte optimal gestaltet werden muss.

Zur Evaluation der Mangoqualität werden in dieser Arbeit verschiedene physikalische, chemische, biochemische und sensorische Parameter sowie volatile Komponenten charakterisiert. Resultierend sollen Reifungsgrade bestimmt und die Qualität während der Nacherntebehandlung optimiert werden.