

Манго от Пакистан



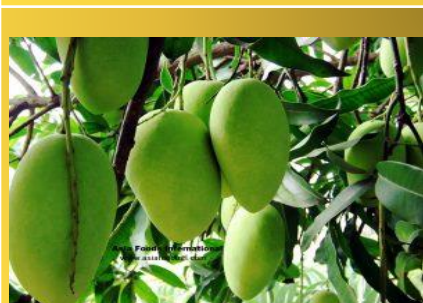
Мангото се слави като цар на всички плодове. Пакистанското манго е не само добро на вкус, но също така е с богата хранителна стойност. Има няколко вида манго в Пакистан, някои от най-известните сортове са Синдри (*Sindhri*), Лангра (*Langra*), Чоса (*Chausa*), Фаджри (*Fajri*), Самар Баист (*Samar Bahist*), Дасери (*Dasehri*), Сароли (*Saroli*), Тутапри (*Tatapri*), Нийлам (*Nelum*), Малда (*Maldak*), Колектор (*Collector*) и Бенган Фали (*Bengal Phali*).



The Nation

Мангото е силен антиоксидант. Според местната традиция, суровото манго, подправено с щипка сол, утолява жаждата и предотвратява загубата на минерали от тялото.

Преработените продукти, които могат да бъдат произведени от манго, включват сос, туршия, сокове, пулп, паста. Манго пулпът се приготвя от избрани сортове пресни манго плодове.



Агенцията за развитие на търговията в Пакистан (АРТП) предприе стратегическа програма за представяне и промотиране на пакистанското манго. Производителите и износителите на манго ще бъдат поканени да участват в тази кампания за популяризиране.



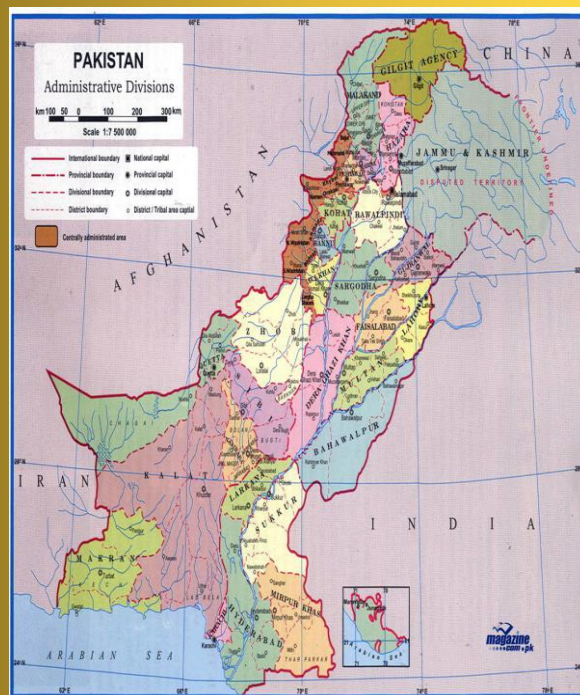
ВКУС ОТ ПАКИСТАН МАГНЕТИЧНОТО МАНГО



1. Пакистан е земеделска страна, а производството на плодове е важна част от този сектор. Мангото е царят на плодовете и една от най-важните плодни култури в света, както и в Пакистан. То е тропичен, климатеричен плод, който се харесва на всички поради вкуса, аромата и отличните хранителни свойства. Мангото е изключително вкусен плод, отглеждан в повече от 100 страни по света.

2. Мангото е национален плод на Индия, Пакистан и Филипините. То е също и националното дърво на Бангладеш. Основните райони за отглеждане на манго в провинция Панджаб са Мултан, Бахаулпур, Музафаргар и Рахим Яр Хан. В провинция Синд, то се отглежда главно в Мирпур Хас, Хейдрабад, Тъта, Тандо Аллахияр, Тандо Мохамад Хан. В провинция КПК се отглежда в Д.И. Хан, Пешауар и Мардан. В последно време една нова тенденция за отглеждане на късни сортове в Панджаб получава широка популярност, което удължава пазарния период и добавя към експортния излишък. Този вкусен плод е изключително хранителен, източник е на няколко витамини и минерали.

3. С производство от 1,8 милиона тона годишно, Пакистан е сред водещите производители на манго и се счита за автентично и естествено местообитание на мангото. Основният дял в производството на манго (67%) има Панджаб, докато Синд произвежда 24%, а КПК - 1% от плода. Манго се отглежда в Пакистан от повече от две хиляди години, а в момента страната вече е четвъртият по големина производител в света, след Индия, Китай и Тайланд. Времето в Синд се затопля около един месец по-рано от това в Панджаб, което дава на провинцията привилегията да отглежда ранните сортове манго. През последните няколко години се забелязва намаление в производството на качествено манго. Очакваше се Пакистан да произведе около 1.8 милиона тона манго тази година. Реколтата е изправена пред огромни загуби, дължащи се на необичайни метеорологични явления и променливи климатични състояния в горен Панджаб. Според доклада, производството на манго е достигнало общо намаление от 35%, от които 15% в Синд, 40%, 50% и 60% съответно в Бахаалпур, Музафаргар и Мултан.



4. Средното производство на манго в Пакистан е 1,7 до 1,8 милиона тона. От общото производство, износът е около 95000 до 115000 тона годишно. Износът на манго през 2015-16 е за 48 милиона долара. Основните ни експортни пазари са Индия, ОАЕ, Афганистан, Обединеното кралство, Саудитска Арабия, САЩ, Иран и др. Смята се, че търсенето за износ ще се увеличи до 50%, ако се подходи с правилен стимул и се разшири експортът към Япония, Франция, Хонг Конг, Беларус и Германия.



Произход на мангото

Субконтинентът е местообитанието на мангото където, то расте от повече от 4000 години, а впоследствие се разпространява в тропични и субтропични райони. Мангото е пълно с хранителни вещества, отличен източник на витамини А и С, калий и богато на антиоксиданти.

Хранителни навици за мангото

Хранителните навици за мангото се различават в отделните страни. В Пакистан хората предпочитат да го ядат прясно, като го разрязват или изстискват. Изсушеното манго, наречено "Амчур", е често срещана рецепта за манго в Индия. В Централна Америка, например в Гватемала, Ел Салвадор, Хондурас, Никарагуа и Коста Рика, мангото се консумира зелено със сол, пипер и лют сос или се комбинира с печени кафяви тиквени семки, наречени папила. В Мексико, популярният начин на употреба е на клечка, потопено в люти прахообразни подправки / чили и сол. В Тайланд и други южноазиатски страни сладкият глистирен (лепкав) ориз се подправя с кокосов орех и се сервира с нарязано манго като десерт.

Сортове манго в Пакистан

От известните около 1,595 вида манго, само няколко (25 до 30), се отглеждат в търговски мащаб. Повечето от страните култивират сортове като Хейдън, Тъми Аткинс, Кент и Кийт. В Пакистан се срещат 250 вида манго, но най-важните търговски сортове на Пакистан са Дасери, Ануар Ратул, Лангра, Чоса, Синдри, Малда и Фаджри.

Качество на пакистанското манго

Пакистанското манго е с дължина от 2 до 10 инча (50 до 250 мм) и може да бъде с бъбречна форма, яйцевидно или (рядко) кръгло. То варира в размер от 8 унции до около 24 унции (от 225 до 680 грама). Цветната резка на върха е изпъкнала и в някои сортове стърчи от мангото. Кожата е восъчна и гладка, а когато узрее напълно - бледо зелена или жълта или маркирана с червено, според сорта. Качеството на мангото се основава на оскъдността на фибри и минимален терпентинов вкус.

Плътта на мангото е прасковена и сочна, с повече или по-малко равномерни влакна, пускащи се от обвивката на единствена голяма бъбрекообразна костилка. Влакната са по-силно изразени в плодовете, отглеждани с твърда вода и химични торове. Вкусът е приятен и наситен и има високо съдържание на захари и киселина. Костилката може да има или единичен ембрион, произвеждащ един разсад, или поли-ембриони, произвеждащи няколко разсада, които са идентични, но не винаги са еднакви с родителския тип.

Външен вид

Чист
Без дефекти, увреждания от насекоми, гъбични инфекции
Унифициран размер и зрялост

Състояние

Без латексни петна
Без рани от прибирането на реколтата, натъртвания или пробиви
Без увреждания от насекоми или болести
Плодове в желанния етап на зрелост на реколтата
Плодове на необходимия стадий на зрялост



Зони за производство на манго в Пакистан

Повече от половината от зоните за манго (104.9 хиляди хектара) се намират в Панджаб, следвана от Синд (50.0 хиляди хектара) с малки площи в Белучистан (1.4 хил. Ха) и НУПФ (0.3 хил. Ха). Областите, които са важни за отглеждането на манго в Пакистан, са Бахауалпур, Дера Исмаил Хан, Хайдерабад, Мултан, Ханевал Сахиуал, Музаффаргарх, Садикабад, Рахим Яр Хан, Вехари и Тата.

Третиране след прибиране на реколтата

Плодът манго узрява за 100 до 150 дни след цъфтежа. Плодовете имат най-добър вкус, ако се оставят да узреят на дървото. Зреещият плод сменя цвета до характерния за сорта и плодът започва да става мек на допир, подобно на праскова. Търговската реализация изисква 13% разтворени твърди вещества (захари). Култиваторът може да започне събирането на реколтата, когато нивата на захари станат 12%. Когато първите плодове започнат да се оцветяват на дървото, всички плодове с този размер или по-големи могат да бъдат обрани; повтаря се, когато останалите плодове започнат да се оцветяват.

Брането трябва да се извършва от опитен / обучен човек. Мангото обикновено се бере на ръка от земята, като се прищипва дръжката на плода. Когато събирането на ръка от земята не е възможно, се използва дълъг прът с режещо острие и малка чанта под острието за улавяне на плода. Не се позволява мангото да пада от дървото, тъй като това причинява нараняване. Мангото се поставя в охладена вода (съдържаща 100 ppm натриев хиперхлорит) за измиване и за отстраняване на замърсяване и латексни петна. Преди поставяне за съхранение на студено, влагата се изсушава от кожата на мангото. Най-добрата температура за съхранение на пакистанско манго е 17°C. Мангото се съхранява при тази температура до 21 дни. Плодът узрява най-добре, ако се сложи с края на стеблото надолу в тави при стайна температура и се покрие с навлажнена кърпа, за да се избегне сбръчкване.

5. Годишните данни за износа на манго са както следва:

Стойност в хиляди щатски долари

Продукт	Юли-юни 2012-13	Юли-юни 2013-14	Юли-юни 2014-15	Юли-юни 2015-16	Юли-юни 2016-17
Манго	48,646	48,370	45,677	48,386	40,513

5. Износът на манго от Пакистан към различни страни е както по-долу

Стойност на износа от Пакистан в хиляди щатски долари

Вносители	Юли-юни 2012-13	Юли-юни 2013-14	Юли-юни 2014-15	Юли-юни 2015-16	Юли-юни 2016-17
Афганистан	3,914	138	945	104	190
Австралия	-	24	33	16	73
Австрия	17	22	11	11	16
Бахрейн	764	879	529	529	846
Бангладеш	24	42	-	31	47
Беларус	-	-	-	7	1
Белгия	674	444	478	225	277
Бруней Дарусалам	-	-	-	2	-
Канада	755	903	844	1,014	935
Китай	58	18	31	9	16
Чехия	-	5	3	6	9
Дания	72	62	116	136	66
Франция	36	23	4	-	2
Германия	1,477	1,860	1,369	869	892
Гърция	87	156	91	75	23
Хонг Хонг	161	222	133	153	387
Индонезия	2	2	-	2	-
Ирландия	33	96	40	100	112
Италия	544	487	360	291	236
Япония	-	12	18	368	347
Корея	115	9	-	7	44
Кувейт	294	207	187	134	190
Либия	-	-	399	-	-
Малайзия	377	687	607	399	491
Малдиви	197	218	260	293	69
Мавриций	7	-	5	-	-
Холандия	512	395	228	57	122
Норвегия	702	918	717	939	993
Оман	4,156	3,809	3,608	3,774	1,860
Катар	1,315	1,077	1,296	1,391	1,206
Румъния	1	-	6	-	-
Руска Федерация	65	50	119	113	90
Саудитска Арабия	4,290	3,574	4,305	5,182	5,371
Сингапур	237	320	328	356	506
Южна Африка	-	12	2	-	7
Испания	40	44	23	28	42
Швеция	529	626	433	420	364
Швейцария	374	408	211	233	268
Таджикистан	-	-	-	7	-
Турция	4	-	93	-	1
САЩ	-	54	199	185	257
ОА Емирства	15,965	16,353	20,874	19,931	15,782
Великобритания	9,444	10,830	6,769	10,990	8,354
Узбекистан	-	16	-	-	-

Зони с манго (в хектари)

Провинция	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14
Панджаб	111,961	111,432	109,141	110,350
Синд	59,215	60,055	60,467	63,890
КПК	342	344	350	348
Балучистан	535	553	554	552
Общо	176,659	172,384	175,089	175,142

Източник: MFNR

Производство на манго (в тонове)

Провинция	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14
Панджаб	1,503,212	1,304,223	1,280,211	1,370,150
Синд	381,269	391,781	396,137	398,580
КПК	2,902	2,922	2,964	2,950
Балучистан	1,066	1,084	1,076	1,083
Общо	1,888,449	1,700,010	1,680,388	1,772,763

Източник: MFNR

ТОП ДЕСЕТ НА СТРАНИТЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ НА МАНГО В СВЕТА

Позиция	Страна	Производство на манго (в тонове)
1	Индия	15,188,000
2	Китай	4,350,000
3	Тайланд	2,600,000
4	Индонезия	2,131,139
5	Пакистан	1,888,449
6	Мексико	1,827,314
7	Бразилия	1,249,521
8	Бангладеш	889,176
9	Нигерия	850,000
10	Филипини	800,551

Източник: FAO (UNO)

Експорт на манго от Пакистан (в хиляди щатски долари)

		2012	2013	2014	2015	2016
080450	Пресни или изсушени гуава, манго и мангустийн	44,302	57,200	41,719	40,901	42,709

