

Tableau I.

Caractéristiques physico-chimiques de 133 mangues analysées (variétés Amélie et Keitt).

Variété	Caractéristique du fruit entier				Caractéristique de la pulpe					
	Poids (kg)	Densité (kg·m ⁻³)	Fermeté		Extrait sec (g·100 g ⁻¹)	Sucres totaux (g·100 g ⁻¹)	Amidon (g·100 g ⁻¹)	Coordonnée colorimétrique		
		E^1 (MPa)	$F5^2$ (N)	L				a	b	
Amélie										
Moyenne	390	988	0,92	26,8	16,7	7,1 ⁴	1,21	76,4	1,2	51,1
Maximum	488	1044	2,65	59,3	21,3	15,8 ⁴	5,87	86	10,3	66,9
Minimum	311	959	0,26	6	11,5	3,6 ⁴	0,07	63,3	-5,0	38,9
Cv ³ (%)	11,7	1,8	68,1	63,1	16,8	32,6	120,1	7,8	340	14,4
Keitt										
Moyenne	481	994	1,06	18,3	17,7	11	0,96	70,7	-3,3	43,8
Maximum	685	1026	3,41	64,4	20,3	15,3	8,57	85,8	0,6	56,4
Minimum	328	930	0,34	6	15,5	2,9	0,04	48,5	-6,3	30,7
Cv ³ (%)	15,6	1,5	63,3	80	7,4	22,4	161	13,1	50,2	12
Amélie + Keitt										
Moyenne	447	992	1,01	21,5	17,3	10,1	1,06	72,9	-1,6	46,6
Maximum	685	1044	3,41	64,4	21,3	15,8	8,57	86	10,3	66,9
Minimum	311	930	0,26	6	11,5	2,9	0,04	48,5	-6,3	30,7
Cv ³ (%)	17,5	1,6	64,8	80	11,7	29	143,3	11,7	-223,3	15,1