

### Version 1

[...] La pulpe ferme des fruits immatures n'est pas broyée à l'état frais aussi finement que celle des fruits mûrs. Afin de garantir une bonne représentativité de l'échantillon, la pulpe de ces fruits est découpée en tranches fines. Celles-ci sont congelées à -20 °C, puis lyophilisées et, après dessiccation complète, finement broyées au mixer Thermomix TM21 (Vorwerk). La dessiccation de la poudre de lyophilisat homogène ainsi obtenue est achevée par étuvage sous vide à 70 °C jusqu'à poids constant. Les échantillons lyophilisés sont utilisés pour l'analyse des sucres totaux et de l'amidon. L'extrait sec de la pulpe de mangue est déterminé par pesée après déshydratation d'un échantillon de pulpe dans une étuve sous vide à 70 °C jusqu'à poids constant. La prise d'essai est d'environ 10 g pour un échantillon frais de pulpe de fruits mûrs et de (2 à 3) g pour les échantillons lyophilisés de pulpe des fruits immatures. [...]

### Version 2

[...] La pulpe ferme des fruits immatures n'a pu être broyée à l'état frais aussi finement que celle des fruits mûrs. Celles-ci ont été congelées, puis lyophilisées et, après dessiccation complète, finement broyées au mixer Thermomix TM21 (Vorwerk). La dessiccation de la poudre de lyophilisat homogène ainsi obtenue a été achevée par étuvage sous vide à 70 °C jusqu'à poids constant. Les échantillons lyophilisés ont été utilisés. L'extrait sec de la pulpe de mangue a été déterminé par pesée après déshydratation d'un échantillon de pulpe dans une étuve sous vide jusqu'à poids constant. La prise d'essai a été d'environ 10 g pour un échantillon frais de pulpe de fruits mûrs et de (2 à 3) g pour les échantillons lyophilisés de pulpe des fruits immatures. [...]

### Version 3

[...] La pulpe ferme des fruits immatures n'a pu être broyée à l'état frais aussi finement que celle des fruits mûrs. Afin de garantir une bonne représentativité de l'échantillon, la pulpe de ces fruits a été découpée en tranches fines. Celles-ci ont été congelées à 20°C, puis lyophilisées et, après dessiccation complète, finement broyées au mixer Thermomix TM21 (Vorwerk). La dessiccation de la poudre de lyophilisat homogène ainsi obtenue a été achevée par étuvage sous vide à -70 °C jusqu'à poids constant. Les échantillons lyophilisés ont été utilisés pour l'analyse des sucres totaux et de l'amidon. L'extrait sec de la pulpe de mangue a été déterminé par pesée après déshydratation d'un échantillon de pulpe dans une étuve sous vide à -70 °C jusqu'à poids constant. La prise d'essai a été d'environ 10 mg pour un échantillon frais de pulpe de fruits mûrs et de (2 à 3) kg pour les échantillons lyophilisés de pulpe des fruits immatures. [...]

### Version 4

[...] La pulpe ferme des fruits immatures n'a pu être broyée à l'état frais aussi finement que la pulpe des fruits mûrs. Afin de garantir une bonne représentativité de l'échantillon, la pulpe de ces fruits a été découpée en tranches fines. Ces tranches ont été congelées à -20 °C, puis lyophilisées et, après dessiccation complète, ces tranches ont été finement broyées au mixer Thermomix TM21 (Vorwerk). La dessiccation de la poudre de lyophilisat homogène ainsi obtenue a été achevée par étuvage sous vide à 70 °C jusqu'à poids constant. Les échantillons lyophilisés ont été utilisés pour l'analyse des sucres totaux et de l'amidon. L'extrait sec, de la pulpe de mangue, a été déterminé par pesée, après déshydratation d'un échantillon de pulpe, dans une étuve sous vide à 70 °C, jusqu'à poids constant. Il résulte que la prise d'essai a été d'environ 10g pour ce qui concerne un échantillon frais de pulpe de mangues fraîches mais en revanche, en ce qui concerne les échantillons lyophilisés de pulpe de mangues immatures, la prise d'essai n'a été que de (2 à 3)g. [...]

### Version 5

[...] La pulpe ferme des fruits immatures n'a pu être broyée à l'état frais aussi finement que celle des fruits mûrs. Afin de garantir une bonne représentativité de l'échantillon, la pulpe de ces fruits a été découpée en tranches fines. Celles-ci ont été congelées à -20 °C, puis lyophilisées et, après dessiccation complète, finement broyées au mixer Thermomix TM21 (Vorwerk). La dessiccation de la poudre de lyophilisat homogène ainsi obtenue a été achevée par étuvage sous vide à 70 °C jusqu'à poids constant. Les échantillons lyophilisés ont été utilisés pour l'analyse des sucres totaux et de l'amidon. L'extrait sec de la pulpe de mangue a été déterminé par pesée après déshydratation d'un échantillon de pulpe dans une étuve sous vide à 70 °C jusqu'à poids constant. La prise d'essai a été d'environ 10 g pour un échantillon frais de pulpe de fruits mûrs et de (2 à 3) g pour les échantillons lyophilisés de pulpe des fruits immatures. [...]