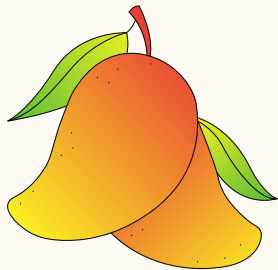


Importancia de manipular el hueso del mango como residuo.

El mango es un fruto que es propio de clima cálido, tropical y en nuestro país actualmente se está cosechando en 23 estados, dentro de los principales está Sinaloa, Guerrero, Nayarit y Chiapas, debido a que estos producen dos tercios de volumen nacional, considerando que en 2021 México fue el sexto productor a nivel mundial de mango



Mango Manila

NUESTROS TIEMPOS

En la actualidad es necesario buscar ingerir alimentos que tengan conservadores naturales, por lo que debemos de aprovechar todo lo que la naturaleza nos ofrece.



Te invitamos a seguir estos sencillos pasos para aprovechar el hueso del mango manila maduro (amarillo) y conservar nuestras frutas de la mejor manera posible.



**DEJEMOS DE
ENVIAR A LA
BASURA LO QUE
PODEMOS
APROVECHAR**

1. Dejar por 2 o 3 días secar el hueso de mango
2. moler en seco en licuadora.
3. Agregar un poco de agua para generar una pulpa que nos puede durar un mes y esta sirve de conservador.
4. Para conservar nuestra fruta solo debemos agregar un poco de nuestra pulpa (conservador) una vez que nuestra fruta esté limpia y picada.
5. Listo, ya puedes meter en recipientes tapados y esto puede durar a temperatura ambiente hasta por 4 días.

5 pasos



ELABORADO POR:

Luis Ángel González Aguilar, María José Alvarado Villegas, Daniel Yahir Andrade Herrera, David Santoyo Raya, Ángel Mauricio Cintora Ambriz, Rocio Rubio Rivera, María Guadalupe Aguilar Espinosa, Hilda Lucia Cisneros López, Escuela de Nivel Medio Superior de Salvatierra, Colegio de Nivel Medio Superior, UG