



REMOCIÓN NUTRIMENTAL EN MANGO CRIOLLO PRODUCIDO EN SAN MARCOS, GUERRERO

Cesar San Martín Hernández¹, Osbaldo Martínez-Ríos¹, Nieves Briceida Pérez-Meza², Gadiel Pedraza-Monroy¹,
Werner Rubio-Carrasco³ y Victor Hugo Volke-Haller¹

1 COLEGIO DE POSTGRADUADOS, 2 Universidad Autónoma de Sinaloa, 3 Centro de Investigación en Alimentación y
Desarrollo, A.C.. sancesar79@gmail.com

El mango 'Criollo' es una variedad botánica sobre el cual se producen por injerto los distintos cultivares en México. No obstante, en San Marcos Guerrero, el mango Criollo se cultiva para fruto de mesa. En el último lustro, la superficie cultivada con mango en Guerrero fue alrededor de 3400 ha, alcanzando un rendimiento promedio de 11 t ha⁻¹, lo que equivale a 37,400 t año⁻¹. Hasta ahora no hay estudios sobre remoción nutrimental en esta variedad como para conocer la extracción anual de nitrógeno, fósforo y potasio en cada cosecha. Entonces el objetivo de este trabajo fue evaluar la remoción de nitrógeno fósforo y potasio en hoja, tallo y fruto del mango Criollo producido en San Marcos, Guerrero. Muestras de hoja, tallo y fruto de mango "Criollo" se recolectaron en huertos de mango en San Marcos Guerrero en noviembre de 2020. El transporte de las muestras se hizo en contenedores de unicel en condiciones de refrigeración con hielo. La concentración de nitrógeno (N), fósforo (P) y potasio (K) se determinó siguiendo la norma NOM-021-RECNAT-2000. Con los datos se hizo análisis de varianza de una vía, siendo el órgano el factor de estudio con tres niveles (hoja, tallo y fruto completo) y 3 repeticiones; mientras que la unidad experimental fue un árbol de mango de características homogéneas en edad, diámetro de copa y sanidad. El órgano influye estadísticamente en la remoción de nitrógeno, fósforo y potasio en mango 'Criollo'. El N en el tallo fue 7 y 20 % superior a la concentración de la hoja y el fruto respectivamente, de tal manera que la asignación de este nutriente en cada órgano fue diferente, es decir, del total el 30 % se registró en el fruto, el 34 %, en las hojas y 36 % en el tallo de esta variedad de mango. Estadísticamente, el fruto tuvo 35 y 147 % más P que en hoja y tallo, respectivamente; por tanto la asignación de este elemento entre los órganos de estudio fue distinta, registrando 47% en fruto, 34 % en hoja y 19 % en tallo. Por otra parte, la concentración de K en fruto fue 66 y 9 % estadísticamente superior al nivel registrado en hoja y tallo, respectivamente; en tanto que proporcionalmente, la asignación nutrimental de este elemento fue en fruto 40 % , hoja 24 % y tallo 36 %. En mango 'Criollo', la extracción nutrimental es afectada por el órgano, los cuales presentan una dinámica variable en la asignación particular de nitrógeno, fósforo y potasio.