

망고 품종과 특성

망고의 품종은 매우 많으나 이 중 상품성이 높은 것은 약 70종에 이른다. 재배는 해당지역의 입지조건에 적응성이 높고 과실품질이 양호하여 대중성이 있는 품종을 선발하는 것이 중요하다. 현재 제주지역에서는 ‘애플망고’라 불리는 아원(Irwin) 품종이 대부분 이지만 재배의 안정을 위해서는 조생종, 중생종, 만생종의 조합을 통하여 출하시기의 확대를 도모할 필요가 있다. 최근에는 만생종인 케이트 및 복숭아색계통인 켄싱턴 품종도 재배되고 있다.

1) 알폰소(Alphonso)



인도가 원산으로 많은 품종중 가장 맛있고, 풍미가 좋으며 가격이 비싼 품종이며, 교목성으로 성숙기는 6~7월, 과중은 150~300g, 과육조직은 섬유질이 거의 없다.

2) 베일리 마블(Bailey's Marvel)



내병성이 있으며, 성숙이 되면 과피가 노란색으로 변하고 너무 과숙되기 전에 먹은 것이 좋으며, 추위에 가장 강하다. 과피는 노란 점 바탕에 광채 나는 복숭아색을 띠며 중교목으로 성숙기는 6~8월 중순, 과중은 450~900g, 섬유질은 없다.

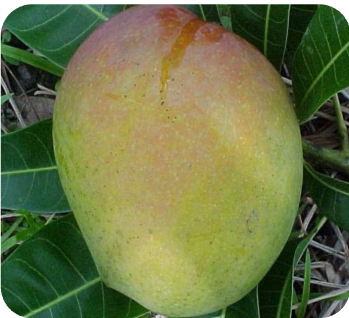
3) 비버리(Beverly)



품질이 우수한 만생종으로, 노란 과육은 섬유질이 없고, 맛이 좋은 육즙이 있다.

단점은 과피가 녹색에 옅은 붉은 색과 수세 확산이 적은 편이다. 성숙기는 7월 중순~8월 중순으로 향기롭고 크림같은 풍미가 있으며, 대과종으로 1,350g까지 자란다.

4) 봄베이(Bombay)



인도, 파키스탄이 원산으로 달콤하고 독특한 맛을 가진 품종으로 서인도에서도 인기가 높은 품종이다. 교목성으로 성숙기는 8월이다.

매우 달콤하며, 과중은 225~350g, 타원형이다. 과피는 적색을 포함한 노랑색, 섬유질이 거의 없다.

5) 캐리(Carrie)



이 품종의 가장 두드러진 특징은 맛으로 현존 하는 망고중 최고의 맛이 있다고 한다. 먹을 때 섬유질이 없으며, 맛이 달콤하고, 향기가 풍부하다. 내병성이 적은 편이며, 색상과 딱딱한 육질이 유일한 단점이다. 성숙기는 7~8월, 수고가 낮아 분재배에 용이하다. 타원형으로 과중은 280~350g(최대 450g)이다. 과피는 녹색에 노란색이며, 섬유질은 없다.

6) 촉 안논(Choc anon)



미라클 망고라고도 불린다.

중교목으로 태국에서는 한 해에 7월과 11~1월 두 번 수확한다.

과중은 330~450g, 과피는 황금빛 노란색이다.

7) 콧셀(Cogshall)



이 품종은 중생 및 만생종중에서 우수하며, 크기, 모양 및 색깔이 자몽과 닮았다. 과육은 섬유질이 없어 크림처럼 매우 부드러우나 내병성이 약하다. 중교목으로 성숙기는 8~9월, 녹색을 띤 노란색이고, 과육조직의 섬유질은 없다.

8) 커시먼(Cushman)



이 품종은 중생 및 만생종중에서 우수하며, 크기, 모양 및 색깔이 자몽과 닮았다.

과육은 섬유질이 없어 크림처럼 매우 부드러우나 내병성이 약하다.

중교목으로 숙기는 8~9월, 녹색을 띤 노란색이고, 과육조직의 섬유질은 없다.

9) 도미니카(Dominica)



도미니카공화국의 고유종으로 복숭아 모양, 과중은 900g으로 대과종이다.

성숙기는 6~7월, 과피는 황금색이며, 과육은 노란색이다.

10) 에드워드(Edward)



인도차이나와 인도가 원산으로 가장 뛰어난 특징은 단맛과 신맛이 조화이다.

과피가 노랗게 변할 때 성숙기로써 4월 하순~7월이다.

교목성으로 맛과 향이 뛰어나고 과중은 340~680g 타원형이며, 적색을 띠는 황금색으로 섬유질이 없다.

11) 페어차일드(Fairchild)



중앙아메리카가 원산으로 소교목으로 수형 만들기가 쉬우며, 즙이 많고, 맛이 좋다.

과피는 녹색을 띠는 노란색으로 성숙기는 6~7월이다.

12) 글렌(Glenn)



멕시코, 에콰도르, 페루가 원산으로 교목성이다. 성숙기는 5월 하순~6월, 과육이 풍부하고, 맛이 훌륭하며, 순한 복숭아 맛이다.

과중은 340~500g이며, 과형은 타원형이다. 녹색에서 분홍, 분홍에서 적색으로 변하면 성숙기이다. 과육조직의 섬유질은 없다.

13) 헤이든(Haden)



멕시코, 에콰도르, 페루가 원산으로 교목성이다. 성숙기는 5월 중순~7월이며, 둥근 타원형으로 맛이 달콤하며, 과중은 170~680g이다.

과피는 밝은 적색을 띠는 노란색, 단점은 약간의 섬유질과 젤리종자화 등 내병성이 약하다.

14) 아이스크림(Ice Cream)



‘콘도 망고’중 가장 인기 있는 품종으로 수고가 낮아 컨테이너 재배에 용이하다.

성숙기는 6~7월, 맛은 달콤하고, 향기롭다.

과피는 녹색으로 약간의 섬유질이 있다.

디저트나 샤베트로 먹는다.

15) 아원(Irwin)



멕시코, 페루가 원산으로 수고가 낮아 컨테이너 재배에 용이하다. 성숙기는 6~7월, 달콤하고 향기가 좋다. 한쪽으로 기울어진 타원형으로, 과중은 340~450g이다. 암적색에 오렌지색 또는 분홍색으로 섬유질이 없다. 제주에서는 ‘애플망고’로 불린다.

16) 자카르타(Jakarta)



싱가포르가 원산으로 ‘켄트’와 ‘봄베이’를 교배한 품종으로 교목성이다. 성숙기는 7~8월, 과즙이 많고 달콤하다. 대과종으로 450~900g, 수많은 흰점들을 포함한 짙은 오렌지색 또는 적색으로 섬유질이 없다.

17) 줄리(Julie)



트리니다드, 자메이카가 원산으로 수고가 낮아 컨테이너 재배에 용이하다. 성숙기는 6~8월이며, 과즙이 많고, 달콤하며 특쏠는 향기가 있다. 과형은 타원형으로 과중이 170~280g인 소과종이다. 과피는 오렌지색으로 약간의 섬유질이 있다.

18) 케이트(Keitt)



멕시코가 원산으로 수세는 보통이나 다수확 품종으로 성숙기는 7월 하순에서 10월이다. 단단한 과육과 달콤하고 특 쏘는 향기가 있으며, 과형은 타원형이다. 과중은 560~730g인 대과종이다. 과피는 약간 암적색에 녹색을 띠며, 아주 적은 섬유질을 갖고 있다.

19) 켄싱턴(Kensington)



호주에서 상업적으로 재배되는 대표적인 품종으로 과일은 부드럽고 노랑바탕에 붉은색을 띤다. 과중은 450~680g인 대과종이다. 섬유질이 약간 많으며, 향기롭고 달콤하다.

20) 켄트(Kent)



미국 플로리다가 원산으로 1945년 '헤이든' 품종의 종자에서 유래되었는데, 수고가 15~18m인 교목성으로 성숙기는 7~8월이다. 과육은 진한 노란색으로 달콤하고, 향기롭다. 과즙이 많으며, 과형은 타원형이다. 대과종으로 과중은 560~730g이다. 과피는 노란색의 작은 점들을 포함한 암적색으로 섬유질은 없다.

21) 랜서틸라(Lancetilla)



온드라스가 원산으로 수세는 중간정도이다.
성숙기는 8~9월이며, 과육은 달콤하고 극대과종으로 과중은 1,250g이다. 과피는 선홍색으로 섬유질은 없다.

22) 레몬 머랭(Lemon Meringue)



버마가 원산으로 레몬 향기가 많아 ‘레몬 머랭’으로 지어졌으며, 수세는 중간정도, 성숙기는 6~7월이다.
과육은 달콤하면서 신 맛이 나며, 과형은 타원형으로 과중은 230~340g인 소과종이다. 과피는 오렌지색을 띤 노란색으로 섬유질은 없으며 내병성이 높은 품종이다.

23) 마담 프렌시스(Madame Francis)



서인도가 원산으로 수세는 중간정도이다.
성숙기는 6~7월이며, 과육은 달콤하고 맛이 좋으며, 대과종이다. 과형은 신장(콩팥)모양으로 과피는 밝은 녹색이나 옅은 노란색으로 약간의 섬유질이 있다.

24) 말리카(Mallika)



인도가 원산인 ‘콘도 망고’ 품종으로 수세가 작아 컨테이너 재배에 적합하다. 달콤한 꿀맛이 풍부하고, 좋은 향기로 품질은 우수하나 수확후 10~14일 정도 후숙이 필요하다. 과중은 280~450g, 과형은 타원형, 과피는 노란색에서 분홍색으로 변하면 익은 것으로 섬유질은 없다.

25) 남 독 마이(Nam Doc Mai)



태국이 원산으로 1973년에 태국에서 플로리다로 도입된 가장 인기 있는 프리미엄 품종이다. 재배하기 용이한 중간크기로써, 성숙기는 7~8월, 과육은 단단하고 달콤하다. 향기가 좋고, 과즙이 많다. 녹색에서 노란색으로 변하면 성숙기가 된 것으로 섬유질은 없다.

26) 오크랑(Okrung)



태국이 원산으로 태국에서 가장 인기 있는 품종중 하나이다. 수세는 중간 정도이며 성숙기는 5월 하순~6월이다. 과육은 부드럽고 과즙이 많으며 달콤하다. 약간의 신맛이 있으며, 소과종으로 과중은 275g이다. 과피는 녹색을 띤 노란색으로 섬유질이 다소 있다.

27) 오크랑 통(Okrung Tong)



태국이 원산으로 ‘오크랑’과 더불어 태국에서 가장 인기 있는 품종중 하나이다. 수세는 중간정도이며, 성숙기는 5월 하순~6월이다.

매우 달콤하며, 과중이 275g인 소과이다.

과형은 긴 타원형이다. 과피는 노란색에서 분홍색으로 변하면 익은 것으로 섬유질은 없다.

28) 팔머(Palmer)



수세는 중교목으로 성숙기는 7~9월이다.

과형은 타원형으로 과중이 560~840g인 대과종이다.

과피는 적색을 포함한 노란색으로 섬유질은 없다.

29) 필리핀(Philippine)



필리핀이 원산으로 멕시코와 쿠바에서도 인기 있는 품종이다. 수세는 왕성한 교목성이며, 성숙기는 6~7월이다.

달콤한 노란 과육은 크림처럼 부드럽고 약간의 신맛을 함유하고 있다. 과중이 275~340g인 소과종이다. 과피는 노란색이며, 섬유질은 없다.

30) 뽕 성 문(Pim Seng Mun)



태국이 원산으로 수세는 보통이며, 성숙기는 6~7월이다.

신선하고 맛이 좋으며 녹색사과와 비슷하다.

과중이 340~560g인 중과종으로 과피가 녹색에서 노란색으로 변하면 성숙기로 판단하며, 섬유질은 없다.

31) 남부 블루쉬(Southern Blush)



멕시코, 브라질, 에콰도르, 페루 등이 원산으로 성숙기는 6~7월이다. 과육은 단단하고, 즙이 많고, 달콤하면서 신맛이 난다. 과중이 450~1,350g인 중대과종으로 과피는 적색 바탕에 황색을 띠며, 약간의 섬유질이 있다

32) 스프링 펠스(Springfels)



미국 플로리다가 원산으로 1925년에 '헤이든'모종에서 선택된 품종으로 수세는 중간이나 6m 이상 자라기도 한다. 성숙기는 7~8월이며, 즙이 많고 달콤하다. 대과종으로 최대 1,350g까지 나간다. 과피는 황색바탕에 분홍색에서 적색으로 변하며, 약간의 섬유질이 있다.

33) 발렌시아 프라이드(Valencia Pride)



미국 플로리다가 원산으로 1925년에 ‘헤이든’ 모종에서 선택된 품종이다. 수세는 왕성한 교목성이며, 성숙기는 7~8월이다. 과육은 단단하고 풍미가 많고, 달콤하면서 신맛이 난다.

과형은 긴 형태로, 590~900g인 대과종이다. 황색바탕에 분홍색에서 적색으로 변하면 익은 것으로 판단하며, 과육조직의 섬유질은 없다.