

Poraqueiba sericea Tul., 1849

Identifiants : 25311/porser

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Ordre : n/a ;
- Famille : Icacinaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Celastrales ;
- Famille : Icacinaceae ;
- Genre : Poraqueiba ;

- Synonymes : Poraqueiba acuminata Tul ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : umari , Caniba, Capibare, Guacure, Humari, Ja-o. Llori, Mari, Mari-preto, Umari, Umari-roxo, Yumari, Yuri ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 10-12 ;



- Note comestibilité : ****

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Fruits - crus ou cuits ; la pulpe charnue a un goût et un arôme particuliers ; il est souvent servi avec de la farine de manioc et est transformé en «beurre» à tartiner sur du pain ; le fruit contient 12% d'huile et est riche en amidon ; le fruit jaunâtre mesure environ 7 cm de long et 5 cm de large ; une huile comestible est obtenue à partir de la pulpe du fruit et de la graine^{[[5(+)]}. Les fruits charnus sont riches en huile et sont comestibles. Flour est produit à partir des graines. L'huile de graines est utilisée pour faire frire le poisson. Les feuilles sont utilisées pour faire une tisane



néant, inconnus ou indéterminés.

- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



Par Martius, C.F.P. von, Eichler, A.G., Urban, I., Flora Brasiliensis (1840-1906) Fl. Bras. vol. 12(2): (1872-1877) [Olacineae,

lacineae, Zygophylleae, Rutaceae, Simaroubaceae, Burseraceae, Ochnaceae, Anacardiaceae, Sabiaceae, Rhizophoraceae; Humiriaceae, Lineae; Oxalidaceae, Geraniaceae, Vivianiaceae] t. 10, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est une plante alimentaire cultivée. Il est largement cultivé en Amazonie. Les fruits sont vendus sur les marchés de l'Amazonie^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It is a cultivated food plant. It is widely grown in the Amazon. The fruit are sold in markets in the Amazon^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Il pousse dans les régions avec 1 700 mm de pluie par an. Il pousse naturellement dans les forêts des zones arides du Brésil^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It is a tropical plant. It grows in regions with 1,700 mm of rain per year. It grows naturally in dryland forest in Brazil^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

*Amazonie, Brésil *, Colombie, Équateur, Pérou, Amérique du Sud, Venezuela*^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : Amazon, Brazil, Colombia, Ecuador, Peru, South America, Venezuela*^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

La pulpe du fruit est riche en huile (12%) et en amidon^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : The fruit pulp is rich in oil (12%) and starch^{{{{0(+x)}}}}.

- **Liens, sources et/ou références :**

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Poraqueiba_sericea ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : <http://www.theplantlist.org/epibot/Plants/International/2552713> ;

Ann. Sci. Nat. Bot. ser. 3, 11:172. 1849 ; Etkin, N.L. (Ed.), 1994, Eating on the Wild Side, Univ. of Arizona. p 123, 140 ; Grandtner, M. M. & Chevrette, J., 2013, Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology. Academic Press p 518 ; Hanelt, P. et al, (Eds.), 2001, Mansfield's encyclopedia of agricultural and horticultural crops. p 1677 ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, Neglected Crops. 1492 from a different perspective. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p 198 ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls ; Kermath, B. M., et al, 2014, Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 678 ; Lorenzi, H., 2002, Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees. Vol. 02 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum p 132 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 150 ; Macbride, J. F., 1951, Flora of Peru. Vol. 8 Part 3A No. 1. Field Museum Natural History. Chicago. p 230 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 96 ; Morley, B.D., & Toelken, H.R., (Eds), 1983, Flowering Plants in Australia. Rigby. p 222 ; Reis, S. V. and Lipp, F. L., 1982, New Plant Sources for Drugs and Foods from the New York Botanical Garden herbarium. Harvard. p 167 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, Flowering Plants of the Neotropics. Princeton. p 193 ; Vael, L., 2015, Ethnobotanical study of the plant use in the natural landscape of two mestizo communities in the Ucayali region of the Peruvian Amazon. Universiteit Gent. ; Vasquez, R. and Gentry, A. H., 1989, Use and Misuse of Forest-harvested Fruits in the Iquitos Area. Conservation Biology 3(4): 350f ; Villachica, H., (Ed.), 1996, Frutales Y hortalizas promisorios de la Amazonia. FAO, Lima. p 277