

# Aglaia odorata Lour.

Identifiants : 1161/aglodo

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 20/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Meliaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Meliaceae ;
- Genre : Aglaia ;

- Synonymes : *Aglaia chaudocensis* Pierre, *Aglaia duperreana* Pierre, *Aglaia oblanceolata* Craib, *Aglaia odorata* var. *microphyllina* C. DC, *Aglaia pentaphylla* Kurz, *Aglaia repoueuensis* Pierre, *Aglaia sinensis* Pierre, *Cammumium sinensis* Rumph, *Camunium chinense* Roxb, *Opilia odorata* (Lour.) Spreng ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Chinese rice flower, Rice grain orchid, , Hom klai, Kai thian, Ka sum nok, Juran, Mi zi lan, Mizilan, Mock lime, Pacar cina, Peppery orchid tree, Prayong, San-yeh-lan, Thanatka-wa, Thanathka-pan, Trayang, Tro yong ;



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

Parties comestibles : fleurs - arômes, feuilles, légumes<sup>{{0(+x)}} (traduction automatique)</sup> | Original : Flowers - flavouring, Leaves, Vegetable<sup>{{0(+x)}}</sup> Les fleurs séchées sont utilisées pour parfumer le thé. Les feuilles tendres sont consommées comme légume

Partie testée : feuilles<sup>{{0(+x)}} (traduction automatique)</sup>  
Original : Leaves<sup>{{0(+x)}}</sup>

| Taux d'humidité | Énergie (kj) | Énergie (kcal) | Protéines (g) | Pro-vitamines A (µg) | Vitamines C (mg) | Fer (mg) | Zinc (mg) |
|-----------------|--------------|----------------|---------------|----------------------|------------------|----------|-----------|
|                 | 0            | 0              | 0             | 0                    | 0                | 0        | 0         |



néant, inconnus ou indéterminés.

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

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 21 ; Biocyclopedia Edible Plant Species. [biocyclopedia.org](http://biocyclopedia.org) ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 14 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 330 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 107 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 149 ; Fl. cochinch. 1:173. 1790 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 30 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 507 ; Liu, Yi-tao, & Long, Chun-Lin, 2002, *Studies on Edible Flowers Consumed by Ethnic Groups in Yunnan*. Acta Botanica Yunnanica. 24(1):41-56 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, *Plant. DK*. p 94 ; McMakin, P.D., 2000, *Flowering Plants of Thailand. A Field Guide*. White Lotus. p 29 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. Â© Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 15 ; Slik, F., [www.asianplant.net](http://www.asianplant.net) ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 398 (Drawing) ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China. Florilegium*. p 261 ; Wijayakusuma, H.M.H., et al, 1996, *Tanaman Berkhasiat Obat Di Indonesia*. Pustaka Kartini. p 99 ; Wongprasert, T. et al, 2011, *A Synoptic Account of the Meliaceae of Thailand*. Thai For. Bull. 39:210-266