

Annona nutans (R. E. Fries) R. E. Fries

Identifiants : 2580/annrut

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 26/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Magnoliidées ;
- Ordre : Magnoliales ;
- Famille : Annonaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Magnoliales ;
- Famille : Annonaceae ;
- Genre : Annona ;

- Synonymes : x (=) basionym, *Annona cornifolia* Morong, *Annona nano-fruticosa* Herzog, *Annona spinescens* var. *nutans* R. E. Fries ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Cherimoya de la pampa, Drooping annona, , Araticu pira, Ata-brava, Gaguajape, Sininicito ;



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

Parties comestibles : fruit^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique) | Original : Fruit^{{{{0(+x)}}}} Les fruits mûrs sont consommés crus

Partie testée : fruit^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique)

Original : Fruit^{{{{0(+x)}}}}

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



(1*) Les graines, comme celles de toutes les espèces du genre *Annona*, sont toxiques et il faut prendre soin de les retirer de la pulpe avant qu'elle ne soit mécaniquement mélangée (mixée). (1*) Les graines, comme celles de toutes les espèces du genre *Annona*, sont toxiques et il faut prendre soin de les retirer de la pulpe avant qu'elle ne soit mécaniquement mélangée (mixée)^{{{{67}}}}.

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

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

dont classification :

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

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 31 ; Bortolotto, I. M., et al, 2015, Knowledge and use of wild edible plants in rural communities along Paraguay River, Pantanal, Brazil. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 11:46 ; Bortolotto, I. M., et al, 2018, Lista preliminar das plantas alimenticias nativas de Mato Grosso do Sul, Brasil. Iheringia, Serie Botanica, Porto Alegre, 73 (supl.):101-116 ; Bull. Herb. Boissier ser. 2, 4:1171. 1904 ; Fouquet, A. 1972. Espèces fruitières d'Amérique tropicale. Institut français de recherches fruitières outre-mer (ifac) ; Grandtner, M. M. & Chevrette, J., 2013, Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology. Academic Press p 39 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 80 ; Scarpa, G. F., 2009, Wild food plants used by the indigenous peoples of South American Gran Chaco: A general synopsis and intercultural comparison. Journal of Applied Botany and Food Quality 83:90-101 ; Schmedia-Hirschmann, G., 1994, Plants resources Used by the Ayoreo of the Paraguayan Chaco. Economic Botany Vol. 48. No. 3. pp. 252-258 ; Vasquez, Roberto Ch. & Coimbra, German S., 1996, Frutas Silvestres Comestibles de Santa Cruz. p 43