

Artocarpus hypargyreus Hance ex Benth., 1861 (Kwai muk)

Identifiants : 632/arhyp

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 14/08/2020**

• **Classification/taxinomie :**

- **Ordre :** *Rosales* ;
- **Famille :** *Moraceae* ;
- **Sous-famille :** *x* ;
- **Tribu :** *Artocarpeae* ;
- **Sous-tribu :** *x* ;
- **Sous-genre :** *x* ;
- **Section :** *x* ;
- **Nom complet :** ? ;

• **Synonymes :** *x (=) basionym* ;

• **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** *kwai muk, silver-back artocarpus, sweet artocarpus, bai gui mu (cn transcrit), pai kuei mu (cn transcrit)* ;



• **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** *Fruit (fruits mûrs μ_{65(+x)} crus μ_(dp*) μ (frais μ_{65(+x)} μ {bruts μ_(dp*) μ}, confits ou séchés) μ_{65(+x)} μ [nourriture/aliment μ_{(((dp*)} μ)] comestible.(1*) ;*

Le fruit mûr a une excellente saveur et est consommé frais ou conservé avec du sel ou du sirop de sucre. Le fruit peut être séché ; les fruits secs conservent toujours les bonnes texture et saveur μ_{65(+x)} μ. ;



Précautions à prendre :

(1)Les graines sont probablement toxiques (au moins crues), comme bon nombre d'autres espèces du genre μ_(dp*) μ.*

• **Petite géo :** *Aire d'origine : Asie tropicale<2(+x). :: Plus de détails : voir GRIN ("2"). ;*

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

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche. en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Artocarpus hypargyreus" : [pages](#), [images](#) / **"Kwai muk" :** [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 65 "Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants" (livre en anglais, volume 3, pages 284 à 286, par T.K. Lim) ;