

Garcinia humilis (Vahl) C. D. Adams, 1970 (Achachairu)

Identifiants : 1677/garhum

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 15/08/2020

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Clusiaceae ;
- Synonymes : *Mammea humilis* Vahl 1798 (=) basionym, *Rheedia lateriflora* L. 1753 ;
- Synonymes français : Mangoustan de Bolivie ou bolivien, achachairu commun à coque dure (tp* de "achachairu comun cascara dura") ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : Bolivian mangosteen, achachairu comun cascara dura, achacha, wild mammee ;



0μ (chair/pulpeμ<~0,<~187

- Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fruitμ0(+x),187(+x)μ (fruits {chairμ{{{(dp*)μ/pulpeμ187(+x)μ} fraisμ0(+x),187(+x)μ {crus ou cuitzsmμ{{{(dp*)μ} ; et écorceμ187(+x)μ [base boissons/brevagesμ{{{(dp*)μ}] comestibleμ0(+x)μ. ;

Le fruit est habituellement consommé fraisμ{{{~0(+x),{{{187(+x)μ en ouvrant le fruit et extrayant la grosse graine qui est entouré par une pâte cotonneuse ; cette pulpe a une saveur acidulée sucrée et est faible en graisses et en protéines. En outre, la peau/l'écorce est utilisée pour préparer des rafraîchissements en la mélangeant avec de l'eau et du sucre dans un mixeurμ{{{187(+x)μ. ;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

De gauche à droite :

Par Mel Vincent, via flickr
Via Wikimedia Commons

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

◦ **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Garcinia_humilis_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Garcinia_humilis_(en_français)) ;

◦ **Edible Medicinal and Non-medicinal Plants : Fruits, Volume 1 (livre, pages 59 à 61, en anglais) :**

https://books.google.fr/books?id=4MDEqFGeKVoc&pg=PA59&lpg=PA59&dq=Garcinia+Humilis+edible+food&source=bl&ots=SSqjVQDxxo&sig=GwFCjitONdA_9z7QnD7lMBs3cjs&hl=fr&sa=X&ei=xj7PUL9_k4uFB7OdgfgK&redir_esc=y ;

◦ ¹⁸⁷ **"The Encyclopedia of Fruit & Nuts" (livre en anglais, pages 272 et 273, par Jules Janick, Robert E. Paull) :**

https://books.google.fr/books?id=cjHCoMQNkcgC&pg=PA272&lpg=PA272&dq=Garcinia+Humilis+edible+food&source=bl&ots=u_-paw6lUY&sig=CMljp3dbmKp6xAwGgLAYtil5SGk&hl=fr&sa=X&ei=xj7PUL9_k4uFB7OdgfgK&redir_esc=y#v=onepage&q=Garcinia%20Humilis%20edible%20food&f=false ;

dont classification :

◦ ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;

◦ ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;

◦ [INPI \(recherche, en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Garcinia humilis" : [pages](#), [images](#) / **"Achachairu" :** [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (*Rheedia lateriflora* L.], en anglais) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Altschul, S.V.R., 1973, Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 2866 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 556 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 307 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 96 ; Sp. pl. 2:1193. 1753 - non *Garcinia lateriflora* Blume (1825)