

Garcinia indica (Thouars) Choisy, 1824 (Kokum)

Identifiants : 14487/garind

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Malpighiales ;
- Famille : Clusiaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Sous-règne : Tracheobionta ;
- Division : Magnoliophyta ;
- ~~D~~ ~~l~~ ~~e~~ ~~s~~ ~~i~~ ~~d~~ ~~e~~ ~~M~~ ~~a~~ ~~g~~ ~~n~~ ~~o~~ ~~l~~ ~~i~~ ~~o~~ ~~p~~ ~~s~~ ~~i~~ ~~d~~ ~~a~~ ;
- Ordre : Theales ;
- Famille : Clusiaceae ;
- Genre : Garcinia ;

• **Synonymes :** Brindonia indica Thouars ;

• **Synonymes français :** arbre à beurre (tp* de "butter tree") ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** kokam butter, goa butter, cocum, vishambil, conca, mangosteen oil tree, brindonia tallow tree, kokam, kokan, kokum, amso, Amsol, Baddupuli, Bhinda, Bhiran, Bhirand, Brindonia tallow tree, Cocum, Conca, Katambi, Kokam, Kokan, Kokum, Komkabi, Mangosteen oil tree, Murgal, Murgala, Punampuli, Ratamba, Vishambil ;



• **Note comestibilité :** ***

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

Fruit^{0(+x)} (fruits^{27(+x)} {pulpe/chair} [nourriture/aliment et/ou assaisonnement : frais^{(((dp*))} ou séchés ; crus^{(((0(+x)))} ou cuits^{(((dp*))}] ;
et extrait^{0(+x)} graines {graisse}^{(((0(+x))),(((27(+x)))} [nourriture/aliment et/ou assaisonnement^{(((dp*))} {acidifiant} : graisse
alimentaire^{(((27(+x)))} {substitut/succédané de beurre et de tamarin^{(((0(+x)))}}] comestible^{0(+x)}.

Détails :

Fruits consommés localement^{(((27(+x)))} ; le fruit est séché et utilisé pour aromatiser les currys ; il est utilisé dans les gelées et sirops ; ils peuvent également être consommés crus^{(((0(+x)))}.

Graines sources d'une graisse alimentaire^{(((27(+x)))} : la matière grasse des graines est extraite et utilisée comme un substitut du beurre appelé Kokam.

Kokam est utilisé comme agent d'acidification comme le tamarin^{(((0(+x)))}. Plante cultivée localement^{(((27(+x)))}.

Le fruit est séché et utilisé pour aromatiser les currys. Il est utilisé dans les gelées et les sirops. Ils peuvent également être consommés crus. La graisse des graines est extraite et utilisée comme substitut du beurre appelé Kokam. Kokam est utilisé comme agent acidifiant comme le tamarin. Le fruit est mangé et utilisé pour les boissons. L'écorce de fruit est utilisée comme épice



Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

Par Indian medicinal plants (vol. 1: t. 103), via plantillustrations

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2816906 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=311275> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 143, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 230 ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 1063 ; A. P. de Candolle, Prodr. 1:561. 1824 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 79 ; Flowerdew, B., 2000, Complete Fruit Book. Kyle Cathie Ltd., London. p 161 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 323 ; Hemphill, I, 2002, Spice Notes. Macmillan. p 215 ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 46 ; Sahni, K.C., 2000, The Book of Indian Trees. Bombay Natural History Society. Oxford. p 25 ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, Wild edible Plants of India. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 61, 76 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 199 ; Wickens, G.E., 1995, Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 131