

Garcinia indica (Thouars) Choisy, 1824 (Kokum)

Identifiants : 1678/garind

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

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Clusiaceae ;
- Synonymes français : arbre à beurre (tp* de "butter tree") ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : kokam butter, goa butter, cocum, vishambil, conca, mangosteen oil tree, brindonia tallow tree, kokam, kokan, kokum, amso ;



0μ (pulpe/chairμ<~0,<~27μ, graines : graisseμ<0,<27

- Note : ***
- Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fruitμ0(+x)μ (fruitsμ27(+x)μ {pulpe/chair} [nourriture/aliment et/ou assaisonnement : fraisμ{{{(dp*)}μ ou séchés ; crusμ{{{0(+x)μ ou cuitsμ{{{(dp*)}μ] ; et extraitμ0(+x)μ graines {graisse}μ{{{0(+x),{{27(+x)μ [nourriture/aliment et/ou assaisonnementμ{{{(dp*)}μ {acidifiant} : graisse alimentaireμ{{{27(+x)μ {substitut/succédané de beurre et de tamarinμ{{{0(+x)μ}}) comestibleμ0(+x)μ. ;

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

Graines sources d'une graisse alimentaireμ{{{27(+x)μ : 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 tamarinμ{{{0(+x)μ. Plante cultivée localementμ{{{27(+x)μ. ;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

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

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Garcinia indica" : [pages](#), [images](#) / "Kokum" : [pages](#) ;

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

dont biographie/références de "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