

Hylocereus undatus (Haw.) Britton & Rose, 1918 (Pitaya)

Identifiants : 1851/hylund

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 23/09/2020

- Classification/taxinomie :

- Famille : Cactaceae ;

- Synonymes français : fruit du dragon, pitahaya rouge ;

- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : dragon fruit, belle-of-the-night, moonlight cactus, night-blooming cereus, queen-of-the-night, red pitaya, strawberry-pear, Distelbirne (de), chacam (es), chak-wob (es), junco tapatio (es), pitahaya (es), pitahaya dulce (es), pitahaya orejona (es), reina de la noche (es), tasajo (es), zacamb (es), röd pitahaya (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : 0,461538462 ;



- Note perso : ****

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fruit $\mu_{0(+x)}$ (fruits {chair/pulpe et graines $\mu_{\{\{\{dp^*\}\}\mu}$ frais $\mu_{0(+x)}$ [nourriture/aliment, base boissons/brevages $\mu_{\{\{\{dp^*\}\}\mu}$ et colorant $\mu_{\{\{0(+x)\}\mu}$ } et fleur (bourgeons μ_{dp^*})/boutons floraux cuits $\mu_{\{\{0(+x)\}\mu}$ [nourriture/aliment $\mu_{\{\{\{dp^*\}\}\mu}$ {comme légume $\mu_{\{\{0(+x)\}\mu}$] comestible $\mu_{0(+x)}$;

Fruit $\mu_{0(+x)}$. Le fruit est consommé frais ; il est également utilisé pour les boissons ; un sirop à base de ce fruit est utilisé pour colorer les pâtisseries et les bonbons.

Les boutons floraux non ouverts sont cuits et consommés comme légume $\mu_{\{\{0(+x)\}\mu}$. La peau-elle également comestible et consommable ? (qp*) ;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- Autres infos : Consommation locale $\mu_{<27(+x)}$. Plante cultivée et fruits commercialisés au Mexique $\mu_{<27(+x)}$;

- Nombre de graines au gramme : 625 ;

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



Par Britton N.L., Rose J.N. (The Cactaceae, vol. 2: t. 32, 1920) [M.E. Eaton], via [plantillustrations.org](#)

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

- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/succulente/ft_hylocereus.html ;
- **Palmaris** : <https://www.palmaris.org/html/pitaya.htm> ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** ;
- **"GRIN" (en anglais)** ;
- **INPI (recherche. en anglais)** ;

dont Google (recherche de/pour) "Hylocereus undatus" : [pages](#), [images](#) / **"Pitaya" :** [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 160, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Andersohn, G., 1983, *Cacti and Succulents*. EP Publishing. p 217 ; Anderson, E.F., 2001, *The Cactus Family*, Timber Press. p 56, 381 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 541 ; N. L. Britton, *Fl. Bermuda* 256. 1918 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 720 ; Darley, J.J., 1993, *Know and Enjoy Tropical Fruit*. P & S Publishers. p 17 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 64 ; FAO, 1993, *Valor Nutritivo Y Usis en Alimentacion humana de Algunis Cultivos Autoctonos Subexplotados de Mesoamerica*. FAO, Santiago, Chile. p 25 ; *Flora of Australia, Volume 4, Phytolaccaceae to Chenopodiaceae*, Australian Government Publishing Service, Canberra (1984) p 76 ; *Flora of China*. www.eFloras.org ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective*. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p14 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 145 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 567 ; Innes, C. and Glass, C., 1997, *The Illustrated Encyclopedia of Cacti*. Sandstone Books. p 140 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1836 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 134 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 165 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 370 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 249 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 22, 87 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 721 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 354 ; Recher, P, 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 2 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 213 (Drawing) ; 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 212