

***Ipomoea batatas* (L.) Poir., 1804**

(Patate douce)

Identifiants : 16996/ipobat

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 24/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- *Clade : Angiospermes* ;
- *Clade : Dicotylédones vraies* ;
- *Clade : Astéridées* ;
- *Clade : Lamiidées* ;
- *Ordre : Solanales* ;
- *Famille : Convolvulaceae* ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- *Règne : Plantae* ;
- *Division : Magnoliophyta* ;
- *Classe : Magnoliopsida* ;
- *Ordre : Solanales* ;
- *Famille : Convolvulaceae* ;
- *Genre : Ipomoea* ;
- *Nom complet : Ipomoea batatas var. batatas* ;

- **Synonymes : Convolvulus chrysorrhizus D.C. Solander ex J.G. Forster ;**

- **Synonymes français : batate, patate, patate commune, artichaut des Indes ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : sweet potato, batate, kuumara [var. batatas], sweet-potato [var. batatas], kumara (local), umarra (local), gumarra (local), gumalia (local), cumar (Quichuen), kkumara [var. batatas] (pe, Aymara), tuktuka [var. batatas] (pe, Aymara), zoete aardappel [var. batatas] (nl), Batate [var. batatas] (de), Süßkartoffel [var. batatas] (de), goguma [var. batatas] (ko transcrit), batata-doce [var. batatas] (pt), batata-da-terra [var. batatas] (pt,br), apichu [var. batatas] (pe,qu), batata [var. batatas] (es), boniato [var. batatas] (es), camote [var. batatas] (es), papa dulce [var. batatas] (es,ve), batat [var. batatas] (sv) ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -2/-3°C à -5/-7°C ;**



- **Note comestibilité : ******

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

Racine (tubercules cuits^{(((0(+x),((27(+x)} [nourriture/aliment^{(((dp*) {légume^{0(+x),27(+x)}}})]) et feuille (jeunes feuilles^{(((0(+x),27(+x)} [nourriture/aliment^{(((dp*) {comme légume^{0(+x),((27(+x)}}})]) comestibles^{0(+x)}.}}

Détails :

Tubercules, feuilles, légume^{(((0(+x)} ;

-les tubercules sont cuits^{(((0(+x),((27(+x)} au four ou bouillis^{(((0(+x)} ; ils peuvent être cuits à la vapeur, frits, transformés en purée ou sechés ; ils peuvent aussi être fermentés dans des boissons alcoolisées (attention : l'alcool est une cause de cancer) ou utilisés dans les tartes, gâteaux, puddings, bonbons et confitures (et dérivés) ; ils peuvent également être utilisés dans les nouilles ; enfin, les tubercules coupés et séchés peuvent être bouillis avec du riz ou broyés en farine et mélangés avec de la farine de blé pour faire des gâteaux ou du pain ;

-les jeunes feuilles^{(((0(+x),27(+x)} sont comestibles^{(((0(+x)}, consommées comme légume^{0(+x),((27(+x)} (potherbe, brède^{lt:(dp*)}).

Les tubercules sont bouillis ou cuits au four. Ils peuvent être cuits à la vapeur, frits, écrasés ou séchés. Ils peuvent être fermentés en boissons alcoolisées. Attention: l'alcool est une cause de cancer. Ils peuvent également être utilisés dans les tartes, les gâteaux, les puddings, les bonbons et les confitures. Ils peuvent être utilisés dans les nouilles. Les tubercules hachés et séchés peuvent être bouillis avec du riz ou moulus en farine et mélangés avec de la farine de blé pour faire des gâteaux ou du pain. Les jeunes feuilles sont comestibles

Partie testée : tubercule - cru^{(((0(+x)) (traduction automatique)}

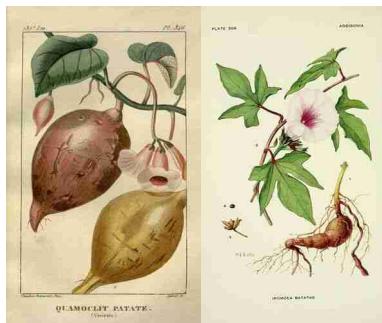
Original : Tuber - raw^{(((0(+x)}

| Taux d'humidité | Énergie (kj) | Énergie (kcal) | Protéines (g) | Pro-vitamines A (µg) | Vitamines C (mg) | Fer (mg) | Zinc (mg) |
|-----------------|--------------|----------------|---------------|----------------------|------------------|----------|-----------|
| 70 | 387 | 93 | 1.2 | 4000 | 25 | 0.7 | 0.4 |



néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

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



De gauche à droite :

Par Descourtilz M.E. (Flore médicale des Antilles, vol. 8: t. 546, 1829) [J.T. Descourtilz], via plantillustrations.org
Addisonia (vol. 9: t. 306, 1924) [M.E. Eaton], via plantillustrations.org

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

 - Statut :

C'est un légume cultivé commercialement. Il s'agit de l'usine alimentaire la plus importante de Papouasie-Nouvelle-Guinée. Il est particulièrement important dans les zones de prairies des hautes terres. Dans le monde, c'est la septième plus grande culture vivrière^{(((0(+x)) (traduction automatique)}.

Original : It is a commercially cultivated vegetable. This is the most important food plant in Papua New Guinea. It is particularly important in highland grassland areas. In the world it is the seventh largest food crop^{(((0(+x)}.

 - Distribution :

Une plante tropicale et subtropicale. Ils poussent du niveau de la mer jusqu'à certains des jardins les plus hauts à environ 2700 m d'altitude sous les tropiques. Les plantes peuvent pousser avec une large gamme de régimes de précipitations et dans différents sols. Les plantes sont tuées par le gel et ne supportent pas l'engorgement. Les plantes poussent bien avec des températures comprises entre 21 et 26 °C. Il peut pousser avec un pH compris entre 5,2 et 6,8. La patate douce ne tolère pas l'ombrage. Dans des conditions ombragées, la croissance du feuillage et la production de racines de stockage sont réduites. Certaines variétés cultivées peuvent être sélectionnées pour une production accrue à l'ombre douce mais pas à l'ombre lourde. La survie des boutures à la plantation est également réduite dans des conditions ombragées. Dans des conditions ombragées, la plante devient plus grimpante et avec moins de feuilles qui sont cependant plus grandes. Avec l'augmentation de l'ombre, moins de tubercules sont produits et ceux-ci poussent plus lentement. La patate douce a tendance à être sensible à l'engrais potassique. les variétés cultivées sont souvent sélectionnées pour leur rendement dans des conditions de faible fertilité. Dans des conditions de plaine sous les tropiques, les tubercules de patate douce subissent une hypertrophie active des tubercules de 6 à 16 semaines. Le contrôle des mauvaises herbes est essentiel, surtout pendant les premiers stades de croissance. Le taux de couverture du sol par le feuillage varie

considérablement selon les conditions de croissance et le cultivar, mais une fois que le sol est couvert, le contrôle des mauvaises herbes est moins problématique. L'initiation des tubercules de patate douce est soumise à une aération du sol. Les sols argileux lourds, les conditions gorgées d'eau ou d'autres facteurs réduisant l'aération peuvent entraîner une mauvaise production de tubercules. Pour cette raison, les patates douces sont souvent cultivées sur des monticules. Il convient aux zones de rusticité 9-12. les variétés cultivées sont souvent sélectionnées pour leur rendement dans des conditions de faible fertilité. Dans des conditions de plaine sous les tropiques, les tubercules de patate douce subissent une hypertrophie active des tubercules de 6 à 16 semaines. Le contrôle des mauvaises herbes est essentiel, surtout pendant les premiers stades de croissance. Le taux de couverture du sol par le feuillage varie considérablement selon les conditions de croissance et le cultivar, mais une fois que le sol est couvert, le contrôle des mauvaises herbes est moins problématique. L'initiation des tubercules de patate douce est soumise à une aération du sol. Les sols argileux lourds, les conditions gorgées d'eau ou d'autres facteurs réduisant l'aération peuvent entraîner une mauvaise production de tubercules. Pour cette raison, les patates douces sont souvent cultivées sur des monticules. Il convient aux zones de rusticité 9-12. les variétés cultivées sont souvent sélectionnées pour leur rendement dans des conditions de faible fertilité. Dans des conditions de plaine sous les tropiques, les tubercules de patate douce subissent une hypertrophie active des tubercules de 6 à 16 semaines. Le contrôle des mauvaises herbes est essentiel, surtout pendant les premiers stades de croissance. Le taux de couverture du sol par le feuillage varie considérablement selon les conditions de croissance et le cultivar, mais une fois que le sol est couvert, le contrôle des mauvaises herbes est moins problématique. L'initiation des tubercules de patate douce est soumise à une aération du sol. Les sols argileux lourds, les conditions gorgées d'eau ou d'autres facteurs réduisant l'aération peuvent entraîner une mauvaise production de tubercules. Pour cette raison, les patates douces sont souvent cultivées sur des monticules. Il convient aux zones de rusticité 9-12. Dans des conditions de plaine sous les tropiques, les tubercules de patate douce subissent une hypertrophie active des tubercules de 6 à 16 semaines. Le contrôle des mauvaises herbes est essentiel, surtout pendant les premiers stades de croissance. Le taux de couverture du sol par le feuillage varie considérablement selon les conditions de croissance et le cultivar, mais une fois que le sol est couvert, le contrôle des mauvaises herbes est moins problématique. L'initiation des tubercules de patate douce est soumise à une aération du sol. Les sols argileux lourds, les conditions gorgées d'eau ou d'autres facteurs réduisant l'aération peuvent entraîner une mauvaise production de tubercules. Pour cette raison, les patates douces sont souvent cultivées sur des monticules. Il convient aux zones de rusticité 9-12. Dans des conditions de plaine sous les tropiques, les tubercules de patate douce subissent une hypertrophie active des tubercules de 6 à 16 semaines. Le contrôle des mauvaises herbes est essentiel, surtout pendant les premiers stades de croissance. Le taux de couverture du sol par le feuillage varie considérablement selon les conditions de croissance et le cultivar, mais une fois que le sol est couvert, le contrôle des mauvaises herbes est moins problématique. L'initiation des tubercules de patate douce est soumise à une aération du sol. Les sols argileux lourds, les conditions gorgées d'eau ou d'autres facteurs réduisant l'aération peuvent entraîner une mauvaise production de tubercules. Pour cette raison, les patates douces sont souvent cultivées sur des monticules. Il convient aux zones de rusticité 9-12. Le taux de couverture du sol par le feuillage varie considérablement selon les conditions de croissance et le cultivar, mais une fois que le sol est couvert, le contrôle des mauvaises herbes est moins problématique. L'initiation des tubercules de patate douce est soumise à une aération du sol. Les sols argileux lourds, les conditions gorgées d'eau ou d'autres facteurs réduisant l'aération peuvent entraîner une mauvaise production de tubercules. Pour cette raison, les patates douces sont souvent cultivées sur des monticules. Il convient aux zones de rusticité 9-12. Le taux de couverture du sol par le feuillage varie considérablement selon les conditions de croissance et le cultivar, mais une fois que le sol est couvert, le contrôle des mauvaises herbes est moins problématique. L'initiation des tubercules de patate douce est soumise à une aération du sol. Les sols argileux lourds, les conditions gorgées d'eau ou d'autres facteurs réduisant l'aération peuvent entraîner une mauvaise production de tubercules. Pour cette raison, les patates douces sont souvent cultivées sur des monticules. Il convient aux zones de rusticité 9-12.

Original : A tropical and subtropical plant. They grow from sea level up to some of the highest gardens at about 2700 m altitude in the tropics. Plants can grow with a wide range of rainfall patterns and in different soils. Plants are killed by frost and can't stand water-logging. Plants grow well with temperatures between 21-26°C. It can grow with a pH between 5.2-6.8. Sweet potato are not tolerant to shading. Under shaded conditions, both foliage growth and storage root production are decreased. Some cultivated varieties can be selected for increased production under mild shade but not heavy shade. The survival of cuttings at planting is also reduced under shaded conditions. Under shaded conditions plant become more climbing and with fewer leaves which are however larger. With increasing shade less tubers are produced and these grow more slowly. Sweet potato tends to be responsive to potassium fertiliser. cultivated varieties are often selected for yield under low fertility conditions. Under lowland conditions in the tropics sweet potato tubers undergo active tuber enlargement from 6 to 16 weeks. Weed control is essential especially during early stages of growth. The rate of ground coverage by foliage varies greatly with growing conditions and cultivar but once ground coverage has occurred weed control is less of a problem. Sweet potato tuber initiation is subject to aeration in the soil. Either heavy clay soils, waterlogged conditions or other factors reducing aeration can result in poor tuber production. For this reason sweet potatoes are often grown on mounded beds. It suits hardiness zones 9-12^{((0+X))}.

◦ *Localisation :*

Afrique, Andes, Angola, Asie, Australie, Autriche, Bangladesh, Barbade, Bénin, Bolivie, Brésil, Burkina Faso, Cambodge, Cameroun, Camote, Cap-Vert, Caraïbes, Cari, Afrique centrale, Amérique centrale, Chine, Colombie, RD Congo , Congo R, îles Cook, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Timor oriental, île de Pâques, Équateur, Eswatini, Éthiopie, Fidji, Gabon, Gambie, Ghana, Grenade, Guam, Guatemala , Guyane, Guyanes, Guinée, Guinée, Guinée-Bissau, Guyane, Haïti, Hawaï, Himalaya, Honduras, Inde, Indochine,

Indonésie, Côte d'Ivoire, Jamaïque, Japon, Kenya, Kiribati, Corée, Laos, Libéria, Madagascar, Malawi, Malaisie, Maldives, Mali, Marquises, îles Marshall, Mauritanie, Maurice, Méditerranée, Mexique, Micronésie, Mozambique, Myanmar, Nauru, Népal, Nouvelle-Zélande, Nicaragua, Niger, Nigéria, Amérique du Nord,Nord-est de l'Inde, Pacifique, Pakistan, Palau, Panama, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Paraguay, Pérou, Philippines, Pohnpei, Polynésie, Porto Rico, Samoa, Sao Tomé-et-Principe, Asie du Sud-Est, Sénégal, Sierra Leone, Sikkim, Singapour, Salomon îles, Somalie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Soudan du Sud, Espagne, Sri Lanka, Sainte-Lucie, Saint-Kitts-et-Nevis, Saint-Vincent-et-les Grenadines, Soudan, Suriname, Swaziland, Suisse, Taïwan, Tanzanie, Tasmanie, Thaïlande, Timor-Leste, Togo, Tokelau, Tonga, Tuvalu, Ouganda, Uruguay, USA, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles, Yap, Zambie, Zimbabwe,Afrique australe, Amérique du Sud, Soudan du Sud, Espagne, Sri Lanka, Sainte-Lucie, Saint-Kitts-et-Nevis, Saint-Vincent-et-les Grenadines, Soudan, Suriname, Swaziland, Suisse, Taïwan, Tanzanie, Tasmanie, Thaïlande, Timor-Leste, Togo , Tokelau, Tonga, Tuvalu, Ouganda, Uruguay, USA, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles, Yap, Zambie, Zimbabwe^{0(+x) (traduction automatique)}.

Original : Africa, Andes, Angola, Asia, Australia, Austria, Bangladesh, Barbados, Benin, Bolivia, Brazil, Burkina Faso, Cambodia, Cameroon, Camote, Cape Verde, Caribbean, Cari, Central Africa, Central America, China, Colombia, Congo DR, Congo R, Cook Islands, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Cuba, Dominican Republic, East Africa, East Timor, Easter Island, Ecuador, Eswatini, Ethiopia, Fiji, Gabon, Gambia, Ghana, Grenada, Guam, Guatemala, Guyana, Guianas, Guinea, Guinée, Guinea-Bissau, Guyana, Haiti, Hawaii, Himalayas, Honduras, India, Indochina, Indonesia, Ivory Coast, Jamaica, Japan, Kenya, Kiribati, Korea, Laos, Liberia, Madagascar, Malawi, Malaysia, Maldives, Mali, Marquesas, Marshall Islands, Mauritania, Mauritius, Mediterranean, Mexico, Micronesia, Mozambique, Myanmar, Nauru, Nepal, New Zealand, Nicaragua, Niger, Nigeria, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Palau, Panama, Papua New Guinea, PNG, Paraguay, Peru, Philippines, Pohnpei, Polynesia, Puerto Rico, Samoa, Sao Tome and Principe, SE Asia, Senegal, Sierra Leone, Sikkim, Singapore, Solomon Islands, Somalia, South Africa, Southern Africa, South America, South Sudan, Spain, Sri Lanka, St Lucia, St. Kitts and Nevis, St. Vincent and Grenadines, Sudan, Suriname, Swaziland, Switzerland, Taiwan, Tanzania, Tasmania, Thailand, Timor-Leste, Togo, Tokelau, Tonga, Tuvalu, Uganda, Uruguay, USA, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, West Africa, West Indies, Yap, Zambia, Zimbabwe^{0(+x)}.

- **Notes :**

Il existe environ 500 espèces d'Ipomoea. Les jeunes pousses contenaient 25,03 mg d'alpha-tocophérol (vitamine E) pour 100 g^{0(+x) (traduction automatique)}.

Original : There are about 500 Ipomoea species. The young shoots contained 25.03 mg alpha-tocopherol (Vitamin E) per 100 g^{0(+x)}.

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

- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtx-nn-84204> ;
- **auJardin.info :** <https://www.ajardin.info/plantes/ipomoea-batatas.php> ;
- **Jardin! L'Encyclopédie :** https://nature.jardin.free.fr/grimpante/nmauric_ipomea_batatas.html ;
- **Wikipedia :**
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Patate_douce_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Patate_douce_(en_français)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Sweet_potato_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Sweet_potato_(source_en_anglais)) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-8502162 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=20142> ;

dont livres et bases de données : "Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 163, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 315 à 322, par A. Paillieux et D. Bois) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Abbiw, D.K., 1990, Useful Plants of Ghana. West African uses of wild and cultivated plants. Intermediate Technology Publications and the Royal Botanic Gardens, Kew. p 29 Achigan-Dako, E, et al (Eds), 2009, Catalogue of Traditional Vegetables in Benin. International Foundation for Science. Ali, A. M. S., 2005, Homegardens in Smallholder Farming Systems: Examples from Bangladesh. Human Ecology, Vol. 33, No. 2 pp. 245-270 Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 290 Anderson, E. F., 1993, Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press. p 213 Barrau, J., 1976, Subsistence Agriculture in Polynesia and Micronesia. Bernice P. Bishop Museu, Bulletin 223 Honolulu Hawaii. Kraus reprint. p 53 Bernholt, H. et al, 2009, Plant species richness and diversity in urban and peri-urban gardens of Niamey, Niger. Agroforestry Systems 77:159-179

Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 226 **Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica.** Cornstalk publishing, p 583 **Bodner, C. C. and Gereau, R. E., 1988, A Contribution to Bontoc Ethnobotany.** Economic Botany, 43(2): 307-369 **Borrell, O.W., 1989, An Annotated Checklist of the Flora of Kairiru Island, New Guinea.** Marcellin College, Victoria Australia. p 64 **Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man.** Academic Press, London. p 130 **Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 1.** Kew. **Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula.** Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1266 **Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners.** Random House p 70 **Chin, H. F., 1999, Malaysian Vegetables in Colour.** Tropical Press. p 108 **Coble, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, An Introduction to the Botany of Tropical Crops.** Longmans. p 111 **Coe, F. G. and Anderson, G. J., 1999, Ethnobotany of the Sumu (Ulwa) of Southeastern Nicaragua and Comparisons with Miskitu Plant Lore.** Economic Botany Vol. 53. No. 4. pp. 363-386 **Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants.** Kampong Publications, p 81 **Foo, J.T.S.(ed), 1996, A Guide to Common Vegetables.** Singapore Science Foundation. p 30 **Fowler, D. G., 2007, Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses.** Kew. p 21 **French, B.R., 1986, Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium.** Asia Pacific Science Foundation p 2 **French, B.R., 2010, Food Plants of Solomon Islands. A Compendium.** Food Plants International Inc. p 42 **Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables.** PROTA, Wageningen, Netherlands. p 562 **Hadfield, J., 2001, The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa.** Struik p 125 **Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world.** p 356 **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. p18 **Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China.** The Chinese University Press. p 638 **Jacquat, C., 1990, Plants from the Markets of Thailand.** D.K. Book House p 93 **Japanese International Research Centre for Agricultural Science** www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Vegetables **Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa,** FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 17, 83 **Kay, D.E., 1973, Root Crops, Digest 2,** Tropical Products Institute, London, p 144 **Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages.** Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 **Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia,** CSIRO. p 137 **Lembaga Biologi Nasional, 1977, Ubi-Ubian, Balai Pustaka, Jakarta.** p 98 **Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al)** 1991, **Tropical Planting and Gardening.** Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 339 **Malaisse, F., 1997, Se nourrir en floret claire africaine. Approche ecologique et nutritionnelle.** CTA., p 63 **Martin, F.W., & Ruberte, R.M., 1975, Edible Leaves of the Tropics.** Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 27, 187 **Massal, E and Barrau, J., 1973, Food Plants of the South Sea Islands.** SPC Technical Paper No 94. Noumea, New Caledonia. p 24-26 **May, R.J., 1984, Kaikai Aniani. A Guide to Bush Foods Markets and Culinary Arts of Papua New Guinea.** Robert Brown and Associates. p 24, 46 **Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany.** Timber Press. p 275 **Molla, A., Ethiopian Plant Names.** <https://www.ethiopic.com/aplants.htm> **Norrrington, L., & Campbell, C., 2001, Tropical Food Gardens.** Bloomings Books. p 36 **Ochse, J.J. et al, 1931, Vegetables of the Dutch East Indies.** Asher reprint. p 155 **Omwale, 1973, Guyana's edible plants.** Guyana University, Georgetown p 109 **Onwueme, I. C., 1978, The Tropical Tuber Crops.** Wiley, p 167 **Oomen, H.A.P.C., & Grubben, G.J.H., 1978, Tropical Leaf Vegetables in Human Nutrition,** Communication 69, Department of Agricultural research, RTI Amsterdam, p 36, 38, 66, **Owen, S., 1993, Indonesian Food and Cookery,** INDRA reprints. p 86 **Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue.** Western Australian Herbarium. p 217 **Patiri, B. & Borah, A., 2007, Wild Edible Plants of Assam.** Geethaki Publishers. p 87 **Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists,** Division of Botany, Lae, PNG. p 463, 462 **Phon, P., 2000, Plants used in Cambodia.** © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 370 **Plants of Haiti Smithsonian Institute** [www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl](https://botany.si.edu/antilles/West Indies Purseglove, J.W., 1968, Tropical Crops Dicotyledons, Longmans. p 79 Sarma, H., et al, 2010, Updated Estimates of Wild Edible and Threatened Plants of Assam: A Meta-analysis. International Journal of Botany 6(4): 414-423 Sawian, J. T., et al, 2007, Wild edible plants of Meghalaya, North-east India. Natural Product Radiance Vol. 6(5): p 418 Schneider, E., 2001, Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference. HarperCollins. p 638 Sharma, B.B., 2005, Growing fruits and vegetables. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 236 Solomon, C., 2001, Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 295 Tabl. encycl. 1(vol. 2):465. 1793 Termote, C., et al, 2011, Eating from the wild: Turumbu, Mbole and Bali traditional knowledge of non-cultivated edible plants, District Tshopo, DR Congo, Gen Resourc Crop Evol. 58:585-618 Terra, G. J. A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 52 Tindall, H.D., 1983, Vegetables in the tropics. Macmillan p. 100 Tredgold, M.H., 1986, Food Plants of Zimbabwe. Mambo Press. p 10 USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: <a href=) (10 April 2000) **Valder, P., 1999, The Garden Plants of China.** Florilegium. p 190 **van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide.** Timber press. p 218 **Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, Plant Products of Tropical Africa,** Macmillan. p 17 **Walter, A. & Lebot, V., 2007, Gardens of Oceania.** ACIAR Monograph No. 122 p. 97 **Whistler, W. A., 1988, Ethnobotany of Tokelau: The Plants, Their Tokelau Names, and Their Uses.** Economic Botany 42(2): 155-176 **Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajaratnam, J.A., 1989, Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics.** Longman, p 211 **Williamson, J., 2005, Useful Plants of Malawi.** 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 139 **Woodward, P., 2000, Asian Herbs and Vegetables.** Hyland House. p 81 www.zimbabweflora.co.zw 2011 **Yen, D.E., 1979, Sweet potato, in Simmonds N.W.,(ed), Crop Plant Evolution.** Longmans. London. p 42 **Yuncker, T.G., 1959, Plants of Tonga,** Bernice P. Bishop Museum, Hawaii, Bulletin 220. p 225 **Zon, A.P.M. van der, Grubben, G.J.H., 1976, Les legumes-feuilles spontanes et cultives du Sud-Dahomey,** Communication 65, Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 70