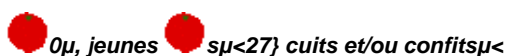


Mangifera foetida Lour., 1790 (Sambal)

Identifiants : 2150/manfoa

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 19/09/2020

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Anacardiaceae ;
- Synonymes français : bacang ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : bachang, bachang mango, gray mango, horse mango, bacang , hästmango (sv), ambatjang (ms) bacang (ms), bachang (ms) ;



- Note perso : ***+
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fruitμ0(+x) (fruitsμ0(+x),27(+x)μ mûrsμ0(+x)μ [nourriture/alimentμ{{{(dp*)(0(+x),27(+x))}}] et base boissons/brevagesμ{{{(dp*)(27(+x))}} {en siropμ27(+x)μ}}] ; et jeunes fruitsμ{{{27(+x)μ {fruits vertsμ0(+x)μ}} [nourriture/alimentμ{{{(dp*)(0(+x),27(+x))}} {comme légumeμ{{{0(+x)μ}} et/ou assaisonnementμ{{{(dp*)(27(+x))μ}} {condiment de plats de poissonsμ{{{27(+x)μ}, chutneysμ27(+x)μ}} : cuits et/ou confitsμ{{{(dp*)(0(+x),27(+x))μ}}] comestibleμ0(+x)μ.(1*) ;

Partie(s) comestible(s)μ{{{0(+x)μ}} : fruitμ0(+x)μ.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)μ{{{0(+x)μ}} :

-fruits consommésμ{{{0(+x),{{{27(+x)μ}} localementμ27(+x)μ}, une fois qu'ils sont complètement mûrsμ{{{0(+x)μ}, au citron ou en siropμ{{{27(+x)μ}} ;

-jeunes fruitsμ{{{27(+x)μ}} (fruits vertsμ{{{0(+x)μ}}) lavés à l'eau salée et découpés en tranches puis utilisésμ{{{0(+x)μ}} (consommés) localementμ{{{27(+x)μ}} comme légumeμ{{{0(+x)μ}} , condiment de plats de poissonsμ{{{27(+x)μ}} , en chutneys et dans les pickles (marinades) ; le fruit a une odeur de térébenthine qui le rend moins populaireμ{{{0(+x)μ}}.(1*) ;



Précautions à prendre :

(1*)ATTENTIONμ0(+x)μ : le fruit vert peut irriter la peau ; le fruit mûr est pelé épais pour éviter celaμ<0(+x)μ.

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

Par W.A. Djatmiko (Wie146) (Travail personnel) [GFDL ou CC-BY-SA-3.0-2.5-2.0-1.0], [Wikimedia Commons](#)

- Liens, sources et/ou références :
 - https://es.wikipedia.org/wiki/Mangifera_foetida (source en espagnol) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Mangifera_foetida (source en anglais) ;
 - "World Agroforestry Centre" (en anglais) : <https://www.worldagroforestrycentre.org/sea/products/afdbases/af/asp/SpeciesInfo.asp?SpID=18090> ;
 - "Plants of Southeast asia" (en anglais) : https://www.asianplant.net/Anacardiaceae/Mangifera_foetida.htm ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Mangifera foetida" : [pages](#), [images](#) | "Sambal" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 187, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

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 1425 ; Chin, H.F., & Yong, H.S., 1996, Malaysian Fruits in Colour. Tropical press, Kuala Lumpur p 12 ; Coronel, R.E., 1982, Fruit Collections in the Philippines. IBPGR Newsletter p 7 ; Ding Hou, 1978, Anacardiaceae, in Flora Malesiana Ser 1 Vol 8(3) p 435 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 10 ; Fl. cochinch. 1:160. 1790 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 401 ; Jacquat, C., 1990, Plants from the Markets of Thailand. D.K. Book House p 81 ; Khoo, H. E., et al, 2008, Carotenoid Content of Underutilized Tropical Fruits. Plant Foods for Human Nutrition 63:170-175 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1787 ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, Buah-Buahan, Balai Pustaka, Jakarta. p 16 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 285 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 13 ; Phon, P., 2000, Plants used in Cambodia. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 426 ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, Edible fruits and nut. p 209 ; Saw, L.G., LaFrankie, J. V. Kochummen, K. M., Yap S. K., 1991, Fruit Trees in a Malaysian Rain Forest. Economic Botany, Vol. 45, No. 1, pp. 120-136 ; Slik, F., www.asianplant.net ; Soepadmo, E. and Wong, K. M. and Saw, L. G., 1996, Tree Flora of Sabah and Sarawak. Forestry Malaysia. Volume Two. p 38 ; Thitiprasert, W., et al, 2007, Country report on the State of Plant Genetic Resources for Food and Agriculture in Thailand (1997-2004). FAO p 95 ; Tominaga, T., 1992, Fruits and Vegetables in Markets in Bintulu, Sarawak, Malaysia. Journ. Fac. Agri. Shinshu Univ. 29:137-147 ; 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)