

Mangifera odorata Griff., 1854 (Manguier parfumé)

Identifiants : 2155/manpar

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 21/09/2020

- Classification/taxinomie :

- Famille : Anacardiaceae ;

- Synonymes français : manguier kuwini, manguier saipan, kuweni, manguier odorant ;

- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : kuwini, Saipan mango, kurwini mango , bembem (id), kuini (ms), kweni (ms), kuinimango (sv), bumbum (local) ;



- Note perso : ***+

- Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fruitμ0(+x)μ (fruitsμ27(+x)μ {chair/pulpe} mûrsμ{{{~0(+x)μ {crusμ0(+x)μ ou cuitsμ{{{(dp*)(0(+x))μ} [nourriture/alimentμ{{{(dp*)(0(+x),27(+x))μ} et/ou assaisonnementμ{{{(dp*)(0(+x))μ} ; et grainesμ(dp*)(0(+x))μ {noyauμ0(+x)μ} [nourriture/alimentμ{{{(dp*)(0(+x))μ} {pseudo-céréale secondaireμ{{{(dp*)(0(+x))μ} {farineμ0(+x)μ}}] comestibleμ0(+x)μ. ;

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

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

-fruitsμ27(+x)μ (partie charnue du fruitμ{{{0(+x)μ} consommésμ0(+x),27(+x)μ, localementμ27(+x)μ, crus (à pleine maturité) ;
les fruits sont également utilisés dans les chutneys et pickles ;
-le noyau des graines est transformé en farineμ{{{0(+x)μ} ;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

De gauche à droite :

• Liens, sources et/ou références :

- **Wikipedia** :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Mangifera_odorata_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Mangifera_odorata_(en_français)) ;
 - [https://id.wikipedia.org/wiki/Kuweni_\(source_en_anglais\)](https://id.wikipedia.org/wiki/Kuweni_(source_en_anglais)) ;
 - [https://de.wikipedia.org/wiki/Wohlriechende_Mango_\(source_en_anglais\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Wohlriechende_Mango_(source_en_anglais)) ;
- **"World Agroforestry Centre" (en anglais)** : https://www.worldagroforestry.org/treedb/AFTPDFS/Mangifera_odorata.pdf ;
- **Fruitipedia (en anglais)** : https://www.fruitipedia.com/kuwini%20Mangifera_odorata.htm ;
- **"Plants of Southeast Asia" (en anglais)** : https://www.asianplant.net/Anacardiaceae/Mangifera_odorata.htm ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Mangifera odorata" : [pages](#), [images](#) | **"Manguier parfumé"** : [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" :

Brown, W.H., 1920, *Wild Food Plants of the Philippines*. Bureau of Forestry Bulletin No. 21 Manila. p 98 ; 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 1430 (Also as *Mangifera oblongifolia*) ; Chin, H.F., & Yong, H.S., 1996, *Malaysian Fruits in Colour*. Tropical press, Kuala Lumpur p 14 ; 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 439 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 10 ; Gardner, S., et al, 2000, *A Field Guide to Forest Trees of Northern Thailand*, Kobfai Publishing Project. p 144 ; 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 1798 ; Lacuna-Richman, C., 2006, *The use of non-wood forest products by migrants in a new settlement: experiences of a Visayan community in Palawan, Philippines*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 2:36 ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, *Buah-Buahan*, Balai Pustaka, Jakarta. p 74 ; 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 14 ; Monsalud, M.R., Tongacan, A.L., Lopez, F.R., & Lagrimas, M.Q., 1966, *Edible Wild Plants in Philippine Forests*. *Philippine Journal of Science*. p 439 ; Morton, J. F., 1987, *Fruits of Warm Climates*. Wipf & Stock Publishers p 237 ; Not. pl. asiat. 4:417. 1854 ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, *Edible fruits and nut*. p 218 ; Rivero, J. A., y Brunner, B. R., 2007, *Arbores frutales exóticas y poco conocidos en Puerto Rico*. Universidad de Puerto Rico. p 17 ; Slik, F., www.asianplant.net ; Tankard, G., 1990, *Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit*. Viking p 130 ; 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) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 240 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 107