

Paullinia cupana Kunth, 1821 (Guarana)

Identifiants : 2428/paucup

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 29/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - Famille : Sapindaceae ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** guarana, cupana, fruits of youth ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s) : graines
Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) :
-les graines sont extraites et torréfiées et utilisées en tant que stimulant ; elle contient de la caféine ; les graines sont grillées pendant plusieurs heures, puis battues dans une pâte et fumées pendant environ 2 mois avant d'être broyées en une poudre ; celle-ci est utilisée comme un stimulant dans l'eau et utilisée pour aromatiser des boissons ; elles sont utilisées comme base pour une boisson appelée guarana



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Paullinia cupana" : [pages](#), [images](#) / "Guarana" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 766 ; 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 1706 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 992 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 406 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 226 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 468 ; 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. p 198, 223 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O., 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 294 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1782 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 293 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 68 ; Morton, ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 644 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 341 ; Smith, N., et al, 2007, *Amazon River Fruits. Flavors for Conservation*. Missouri Botanical Gardens Press. p 231 ; Uphof, ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 282 ; Villachica, H., (Ed.), 1996, *Frutales Y hortalizas promisorios de la Amazonia*. FAO, Lima. p 145 ; F. W. H. A. von Humboldt et al., *Nov. gen. sp.* 5:91[folio]; 5:117[quarto]. 1821