

Sandoricum koetjape (Burm.f.) Merr. **(Santol)**

Identifiants : 28982/sankoe

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- *Clade : Angiospermes* ;
- *Clade : Dicotylédones vraies* ;
- *Clade : Rosidées* ;
- *Clade : Malvidées* ;
- *Ordre : Sapindales* ;
- *Famille : Meliaceae* ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- *Règne : Plantae* ;
- *Division : Magnoliophyta* ;
- *Classe : Magnoliopsida* ;
- *Ordre : Sapindales* ;
- *Famille : Meliaceae* ;
- *Genre : Sandoricum* ;

- **Synonymes : *Sandoricum indicum*, *Sandoricum nervosum* ;**

- **Synonymes français : santol jaune, sandorica, faux mangoustan, mangoustan sauvage ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : santol , Bampenh riech, Bua apo, Buh tul, Donka, Katawn, Katon, Kecapi, Kelampu, Kalempe bukit, Kompinhreach, Kra-thon, Lalalam, Ma tong, Pohon kecapi, Red santol, Santul, Satawn, Saton, Sau tia, Sayai, Sentol, Sentul, Setui, Seva-manu, Seval, Sinlol, Sintol, Terapu, Thitto, Visa yan ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -0,5°C ;**



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

Partie(s) comestible(s) : fruit, feuilles

Utilisation(s)/usage(s) culinaires :

-les fruits sont consommés crus ou transformés en confitures ; les graines sont enlevées et la peau est retirée, ils sont ensuite bouillis et plus tard confits au sucre ; ils peuvent être transformés en confitures, gelées, et marmelades ; la peau peut être mangée ; les fruits sont transformés en boissons alcoolisées ; celles-ci sont obtenues en les fermentant avec du riz (attention : l'alcool est une cause de cancer) ;

-les feuilles sont consommées ; feuilles cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).

Les fruits sont consommés crus ou transformés en conserves. La peau peut être mangée. Les fruits sont transformés en boissons alcoolisées. Cela se fait en les fermentant avec du riz. Attention: l'alcool est une cause de cancer. Les feuilles sont consommées. Les fruits sont consommés. Les graines sont enlevées et la peau est enlevée. Ils sont ensuite bouillis et ensuite confits avec du sucre. Ils peuvent être transformés en confitures, gelées et marmelades

Partie testée : fruit (traduction automatique)

Original : Fruit

Taux d'humidité	Énergie (kJ)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
85	192	46	0.9	3	86	0.4	0



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

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

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

Une plante tropicale. Il convient aux basses terres tropicales chaudes et humides. Il est originaire d'Asie du Sud-Est. Il peut résister à de légères gelées. Il a besoin de lumière. Ils se produisent du nord de Luzon au sud de Mindanao aux Philippines et sont très communs à la fois sauvages et cultivés. Il pousse dans les forêts jusqu'à 600 m d'altitude. Il pousse dans les sols sableux et argileux^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : A tropical plant. It suits the hot, wet tropical lowlands. It is native to SE Asia. It can withstand light frosts. It needs light. They occur from northern Luzon to southern Mindanao in the Philippines and are very common both wild and cultivated. It grows in forests up to 600 m above sea level. It grows in sandy and clay soils^{(((0(+x))}.

- Localisation :

*Andamans, Asie, Australie, Brésil, Brunei, Cambodge *, Amérique centrale, Chine, Costa Rica, Cuba, Guam, Hawaï, Inde, Indochine, Indonésie, Laos *, Malaisie *, Myanmar, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Pohnpei, Asie du Sud-Est, Singapour, Amérique du Sud, Sri Lanka, Taiwan, Thaïlande, USA, Vietnam*^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : Andamans, Asia, Australia, Brazil, Brunei, Cambodia, Central America, China, Costa Rica, Cuba, Guam, Hawaii, India, Indochina, Indonesia, Laos*, Malaysia*, Myanmar, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Pohnpei, SE Asia, Singapore, South America, Sri Lanka, Taiwan, Thailand, USA, Vietnam*^{(((0(+x))}.

- Notes :

Il existe 5 espèces de Sandoricum^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : There are 5 Sandoricum species^{(((0(+x))}.

- Nombre de graines au gramme : 0,19 ;

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2601089 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 545 ; Argent, G et al, nd, Manual of the Larger

and More important non Dipterocarp Trees of Central Kalimantan Indonesia. Volume 2 Forest Research Institute, Samarinda, Indonesia. p 424 ; Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide*. Thamess and Hudson p 361 ; Bodner, C. C. and Gereau, R. E., 1988, *A Contribution to Bontoc Ethnobotany*. Economic Botany, 43(2): 307-369 ; Brown, W.H., 1920, *Wild Food Plants of the Philippines*. Bureau of Forestry Bulletin No. 21 Manila. p 86 ; Burkhill, 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 1981 (As *Sandoricum indicum*) ; Burkhill, 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 1982 (As *Sandoricum nervosum*) ; Chin, H.F., & Yong, H.S., 1996, *Malaysian Fruits in Colour*. Tropical press, Kuala Lumpur p 29 ; Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines*. IBPGR Newsletter p 8 ; Darley, J.J., 1993, *Know and Enjoy Tropical Fruit*. P & S Publishers. p 42 ; Davis, S.D., Heywood, V.H., & Hamilton, A.C. (eds), 1994, *Centres of plant Diversity*. WWF. Vol 1 or 2. p 139 ; Engel, D.H., & Phummai, S., 2000, *A Field Guide to Tropical Plants of Asia*. Timber Press. p 62, 90 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 150 ; *Food Composition Tables for use in East Asia FAO* <https://www.fao.org/infooods/directory> No. 996 ; *Forest Inventory and Planning Institute*, 1996, *Vietnam Forest Trees*. Agriculture Publishing House p 522 (As *Sandoricum indicum*) ; Gardner, S., et al, 2000, *A Field Guide to Forest Trees of Northern Thailand*. Kobfai Publishing Project. p 118 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 592 (As *Sandoricum indicum*) ; Heyne, K., 1927, p 891 (As *Sandoricum indicum*) ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 208 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 286 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 507 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 291 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1850 ; *Lembaga Biologi Nasional*, 1977, *Buah-Buahan*, Balai Pustaka, Jakarta. p 62 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 433 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening. Sixth edition*. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 307 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 37 ; Monsalud, M.R., Tongacan, A.L., Lopez, F.R., & Lagrimas, M.Q., 1966, *Edible Wild Plants in Philippine Forests*. Philippine Journal of Science. p 496 ; Martin, M.A., 1971, *Introduction L'Ethnobotanique du Cambodge*. Centre National de la Recherche Scientifique. Paris. ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 547 ; Philipp. J. Sci. C 7:237. 1912 ; Popenoe, ; PROSEA Vol. 2 ; 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 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 401 ; Tanaka, ; Tankard, G., 1990, *Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit*. Viking p 98 ; 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)