Cucumis melo L., 1753 subsp. agrestis (Naudin) Pangalo 1933 var. dudaim
(Dudaïm)

Identifiants : 10122/cucmelad

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
  - ***Clade : Angiospermes ;***
  - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
  - ***Clade : Rosidées ;***
  - ***Clade : Fabidées ;***
  - ***Ordre : Cucurbitales ;***
  - ***Famille : Cucurbitaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
  - ***Règne : Plantae ;***
  - ***Division : Magnoliophyta ;***
  - ***Classe : Magnoliopsida ;***
  - ***Ordre : Violales ;***
  - ***Famille : Cucurbitaceae ;***
  - ***Genre : Cucumis ;***
- ***Synonymes : Cucumis dudaim L. 1753 (=) basionym, Cucumis acidus Jacq, Cucumis callosus (Rottle.) Cong, et beaucoup d'autres ;***
- ***Synonymes français : melon dudaïm, melon de la reine Anne, Melon des Canaries, melon de senteur, citrouille odorante, pomme de Brahma, concombre dudaim, melon égyptien ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : dudaim melon, pomegranate melon, Queen Anne's pocket melon, stink melon , Zier-Melone (de) ;***

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

Fruit (fruits$^{0(+x),27(+x)}$ {essentiellement crus$^{\{\{\{27(+x)\}}$} [nourriture/aliment : fruit et$^{\{\{\{(dp*)}$ légume$^{0(+x)}$] ; dont graines$^{0(+x)}$) et feuille (feuilles$^{0(+x)}$ [nourriture/aliment : cuit {comme$^{\{\{\{(dp*)}$ légume$^{0(+x)}$, ex. : comme potherbe$^{\{\{\{(dp*)}$}]) comestibles$^{0(+x)}$.

Détails :

Plante largement cultivée dans le monde ; nombreuses variétés$^{\{\{\{27(+x)}$. La plante$^{\{\{\{(dp*)}$ (graines ? (qp*)) a également été utilisée comme agent de coagulation / caillage (caille-lait) pour la préparation de fromage$^{\{\{\{(dp*)}$.

Les fruits mûrs sont consommés crus. Ils sont également séchés, confits et transformés en confitures, gelées et conserves. Les graines sont parfois consommées. Ils sont torréfiés. Les graines sont mélangées avec du jus de fruits pour former une boisson. Parfois, les fruits immatures sont cuits comme légume. Les graines contiennent une huile légère comestible. Les jeunes feuilles sont consommées comme potiron

Partie testée : fruit$^{\{\{\{0(+x)}$ (traduction automatique)
Original : Fruit$^{\{\{\{0(+x)}$

Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*

93	***109***	***26***	***0.5***	***300***	***30***	***0.4***	***0.2***

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

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

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

  dont classification :

  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=12568 ***;***