

# **Cucumis melo L., 1753 subsp. melo var. flexuosus cv. 'Abruzzese' (Melon arménien 'Abruzzese')**

**Identifiants : 10142/cucmelbb1**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 03/05/2024**

• **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 acidus Jacq, Cucumis callosus (Rottle.) Cong, et beaucoup d'autres ;**

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Melon, Canteloupe, Honey-dew, Akobokobo, Akolil, Andawk, Atimon, 'Atiu, Bangi, Blewah, Bluwak, Budamakaya, Chiratu, Chukkangai, Gagalum, Itimon, Kaachri, Kachri, Karal, Karitu, Kayimbe, Kharbuja, Kharbujadosa, Kharmuj, Kothimdu, Luwinbe, Madhupaka, Meble, Milon, Mpombe, Mulampazham, Musk-melon, Putzakova, Sane, Semangka londo, Syrian cucumber, Taena-thai, Teeng laay, Thakwa-hmwe, Thoithe suri, Thumattikai, Trasak srow, Ulkuta, Wunbut ;**



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

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

**Détails :**

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

**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 torrifiés. 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<sup>(((0(+x)))</sup> (traduction automatique)**

**Original : Fruit<sup>(((0(+x)))</sup>**

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 :*