

Durio zibethinus Murray, 1774 (Durian)

Identifiants : 12230/durzib

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 11/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Malvales ;
- Famille : Malvaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Malvales ;
- Famille : Malvaceae ;
- Genre : Durio ;

- Synonymes : Durio acuminatissima Merr ;

- Synonymes français : durio, turrian, dourian, durion ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : durian, ma let turrian (local), Durianbaum (de), Stinkfrucht (de), Zibetbaum (de), durião (pt), durión (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -1°C ;



- Note comestibilité : ****

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

Fruit^{0(+x)} (fruits^{27(+x)} {chair/pulpe} mûrs^{0(dp*)} : frais^{0(+x)} {crus} ou fermentés {en sauces}^{0(+x)} ; jeunes fruits^{0(+x)} {cuits^{0(+x)} [nourriture/aliment^{0(dp*)} : légume^{0(+x), 27(+x)}] ; et graines^{0(+x), 27(+x)} généralement cuites^{0(+x)} {grillées^{0(+x)} et feuille (jeunes feuilles et pousses^{0(+x)}) comestibles^{0(+x)}).

Détails :

La chair autour des graines est consommée. Le fruit doit être mangé dans les 2 jours après la chute de l'arbre, et ne doit être ouvert qu'au moment de manger étant donné que la chair devient aigre. Les fruits sont également transformés pour des glaces et desserts^{0(+x)}.

La chair autour des graines est mangée. Les fruits doivent être consommés dans les 2 jours suivant la chute de l'arbre. Les fruits ne doivent être ouverts qu'au moment de manger car la chair devient aigre. Le fruit non mûr peut être cuit comme légume. Les fruits sont également transformés pour les glaces et les desserts. Les graines sont comestibles, généralement cuites. Les jeunes feuilles et pousses peuvent être cuites et consommées. Le fruit cru est utilisé comme légume ou dans les soupes

Partie testée : fruits - crus^{0(+x)} (traduction automatique)

Original : Fruit - raw^{0(+x)}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
61.1	602	144	2.5	5	24	0.7	0.3



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

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



Par Nooten B.H. van (Fleurs, fruits et feuillages choisis de l'île de Java: peints d'après nature, t. 28, 1880) [B. Hoola van Nooten], via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Très commun en Indonésie et en Malaisie. Introduit dans plusieurs zones côtières de Papouasie-Nouvelle-Guinée et les plantations sont en augmentation. À l'heure actuelle, les fruits sont principalement utilisés par les Asiatiques^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Very common in Indonesia and Malaysia. Introduced into several coastal areas of Papua New Guinea and plantings are increasing. At present fruit are mainly used by Asians^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

- Distribution :

Une plante tropicale. Un arbre des tropiques humides de préférence à moins de 300 m d'altitude, mais ils peuvent atteindre environ 800 m au-dessus du niveau de la mer dans les tropiques équatoriaux. Les arbres se trouvent principalement à moins de 15 ° de latitude de l'équateur. Ils ont besoin de beaucoup d'humidité du sol et d'un sol riche. Pour un arbre tropical, il peut tolérer des températures plus fraîches jusqu'à 23 ° C et peut tolérer des températures jusqu'à 46 ° C. Une pluviométrie de plus de 2000 mm uniformément répartie tout au long de l'année est la meilleure. Une période plus sèche pendant la floraison est bénéfique. Les sols mal drainés ou sableux ne conviennent pas. Il peut bien pousser dans les sols acides avec un pH de 5-6,5. Aux Philippines, ils se produisent de Davao à Butuan et au centre de Mindanao. Il convient à la zone de rusticité 12^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : A tropical plant. A tree of the humid tropics preferably below 300 m altitude but they may grow up to about 800 m above sea level in the equatorial tropics. Trees are mainly within 15° latitude of the equator. They need plenty of soil moisture and a rich soil. For a tropical tree it can tolerate cooler temperatures down to 23°C and can tolerate temperatures up to 46°C. A rainfall of over 2000 mm evenly distributed throughout the year is best. A drier period during flowering is beneficial. Poorly drained or sandy soil are not suitable. It can grow well in acid soils with pH 5-6.5. In the Philippines they occur from Davao to Butuan and central Mindanao. It suits hardiness zone 12^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

- Localisation :

Africa, Asia, Australia, Brazil, Cambodia, Central America, China, Cook Islands, Cuba, Dominica, East Africa, Fiji, French Polynesia, FSM, Hawaii, Honduras, India, Indochina, Indonesia*, Jamaica, Laos, Malaysia*, Myanmar, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Pohnpei, Puerto Rico, SE Asia, Singapore, Solomon Islands, South America, Sri Lanka, Tahiti, Tanzania, Thailand, Timor-Leste, Trinidad, USA, Vanuatu, Vietnam^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Asia, Australia, Brazil, Cambodia, Central America, China, Cook Islands, Cuba, Dominica, East Africa, Fiji, French Polynesia, FSM, Hawaii, Honduras, India, Indochina, Indonesia*, Jamaica, Laos, Malaysia*, Myanmar, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Pohnpei, Puerto Rico, SE Asia, Singapore, Solomon Islands, South America, Sri Lanka, Tahiti, Tanzania, Thailand, Timor-Leste, Trinidad, USA, Vanuatu, Vietnam^{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 20 espèces de *Durio*. La famille a été *Bombacaceae*. Également mis dans la famille des *Durionaceae*. Les fruits sont riches en folates 400?g / 100^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 20 *Durio* species. The family has been *Bombacaceae*. Also put in the family *Durionaceae*. Fruit are high in folates 400?g/100^{{{0(+x)}}}.

- Nombre de graines au gramme : 0,05 ;

- Liens, sources et/ou références :

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Durio_zibethinus ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2779470 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=14755> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 121, par Louis Bubenicek) ;

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

Durian references ; AAK, 1980, Bertanam Pohon Buah-buahan. Penerbitan Yayasan Kanisius, Yogyakarta. p 73 ; Alexander, D.M., Scholefield, P.B., Frodsham, A., 1982, Some tree fruits for tropical Australia. CSIRO, Australia. p 21 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 186 ; Barwick, M., 2004, Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 159 ; Berry, S. K., 1980, Cyclopropene fatty acids in some Malaysian edible seeds and nuts: I. *Durian* (*Durio zibethinus*, Murr.) *Lipids*, Volume 15, Number 6 / June ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 366 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 52 ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 887 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 190 ; Chin, H.F., & Yong, H.S., 1996, *Malaysian Fruits in Colour*. Tropical press, Kuala Lumpur p 3 ; Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines*. IBPGR Newsletter p 6 ; Croft, J.R., in Henty, E.E., (Ed.), 1981, *Handbooks of the Flora of Papua New Guinea*, Melbourne University Press, p 13 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 518 ; Darley, J.J., 1993, *Know and Enjoy Tropical Fruit*. P & S Publishers. p 43 ; Engel, D.H., & Phummai, S., 2000, *A Field Guide to Tropical Plants of Asia*. Timber Press. p 80 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 270 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 50 ; Flowerdev, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 156 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 265 ; French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands. A Compendium*. Food Plants International Inc. p 254 ; Garner, R.J., and Chaudhri, S.A., (Ed.) 1976, *The Propagation of Tropical fruit Trees*. FAO/CAB. p 321 ; Hearne, D.A., & Rance, S.J., 1975, *Trees for Darwin and Northern Australia*. AGPS, Canberra p 54 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 283 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 128 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 90 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 544 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 134 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 126 ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, *Buah-Buahan*, Balai Pustaka, Jakarta. p 34 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estuados da Flora Ltda. p 432 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 279 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 55, 179 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 21 ; Martin, M.A., 1971, *Introduction L'Ethnobotanique du Cambodge*. Centre National de la Recherche Scientifique. Paris. ; McMakin, P.D., 2000, *Flowering Plants of Thailand. A Field Guide*. White Lotus. p 105 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 64 ; Monsalud, M.R., Tongacan, A.L., Lopez, F.R., & Lagrimas, M.Q., 1966, *Edible Wild Plants in Philippine Forests*. Philippine Journal of Science. p 447 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 115 ; Nathan, A., & Wong Y Chee, 1987, *A Guide to Fruits and Seeds*, Singapore Science Centre. p 80 ; Ochse, J.J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies*. Asher reprint. p 82 ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 55 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 515 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 252 ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, *Edible fruits and*

nuts. ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 33 ; Rivero, J. A., y Brunner, B. R., 2007, *Arborels frutales exoticas y poco conocidos en Puerto Rico*. Universidad de Puerto Rico. p 33 ; Sahni, K.C., 2000, *The Book of Indian Trees*. Bombay Natural History Society. Oxford. p 40 ; Setiadi, 1994, *Durian*, Pendebar Swadaya. Jakarta ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 56 ; Slik, F., www.asianplant.net ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 128 ; Soreng-Reksodihardjo, W., 1962, *The species of durio with edible fruit*. *Economic Botany*. 16: 270. ; Smith, P.M., 1979, *Durian*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 303 ; Stanton, W.R., 1966, *The chemical composition of some tropical food plants*, VI *Durian*. *Tropical Science* 8, 6. ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 194 ; Syst. veg. ed. 13:581. 1774 Linnaeus is author of the new names in Syst. veg. ed. 13; Murray was simply editor, fide TL-2 3:110, 670. 1981 ; Tankard, G., 1990, *Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit*. Viking p 40 ; Tate, D., 1999, *Tropical Fruit*. Archipelago Press. Singapore. p 60 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 45 ; Trubus, Redaksi, 1997, *Mengebunkan Durian Unggul*, Pendebar Swadaya, Jakarta. ; 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 182 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 110 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajaratnam, J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics*. Longman, p 124 ; Young, J., (Ed.), 2001, *Botanica's Pocket Trees and Shrubs*. Random House. p 331