

Endopleura uchi (Huber) Cuatrec.

Identifiants : 12715/enduch

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 18/07/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Malpighiales ;
- Famille : Humiriaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Linales ;
- Famille : Humiriaceae ;
- Genre : Endopleura ;

- **Synonymes :** Sacoglottis uchi Huber ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Uxi, , Aceitillo, Pata de picure, Mixi, Uchi-liso, Uxi-amarelo, Uxi-liso, Uxi-pucu ;



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

Parties comestibles : fruits, graines - huile^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}} | **Original :** Fruit, Seeds - oil^{{{(0(+x))}} Le fruit peut être consommé frais. Ils sont également mélangés avec de la farine de manioc. Ils sont également utilisés pour les glaces, les confitures et les liqueurs. La pulpe donne une huile

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)
37.5	0	0	0.9	0	22.2	1.2	0.8



néant, inconnus ou indéterminés.

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

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

dont classification :

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

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

Contr. U.S. Natl. Herb. 35:81. 1961 ; Grandtner, M. M. & Chevrette, J., 2013, Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology. Academic Press p 219 ; Kermath, B. M., et al, 2014, Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 335 ; Lorenzi, H., 2002, Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees. Vol. 02 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum p 125 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 149 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 96 (Also as Sacoglottis uchi) ; Marx, F., et al, 2002, Studies of edible Amazonian plants. Part 5: Chemical characterisation of Amazonian Endopleura uchi fruits. Eur Food Res Technol (2002) 214:331-334 ; Shanley, P. et al, (Eds), 2011, Fruit trees and useful plants in Amazonian life. Non-wood Forest Products No 20. FAO, CIFOR and PPI. p 139 ; TodaFruta.com.br ; www.colecionandofrutas.org