

Erythrina edulis Triana ex M. Micheli

Identifiants : 13105/eryedu

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 18/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;
- Genre : Erythrina ;

- Synonymes : Erythrina edulis Pos.-Arang, Erythrina esculenta Sprague, Erythrina lorenoi Macbr, Erythrina megistophylla Diels ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Andean tree bean, balu , Amasisa, Antipurutu, Balu, Basul, Chachafruto, Pajuro, Porotillo, Sachaporoto ;



- Note comestibilité : ***

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

Parties comestibles : graines, fruits^{{{0(+x)}} (traduction automatique)} | Original : Seeds, Fruit^{{{0(+x)}}} Les haricots sont bouillis (pendant 45 minutes ou plus) et mangés avec du maïs, du manioc, du pain ou des pommes de terre. Ils sont également écrasés avec du fromage et frits. Attention: Les graines non cuites peuvent être toxiques si elles sont consommées souvent

Partie testée : graines^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}

Original : Seeds^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	23.0	0	0	0	0



cf. consommation

- Note médicinale : **

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

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

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

dont classification :

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

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

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 960 ; Castillo, R. O., 1995, *Plant Genetic Resources in the Andes: Impact, Conservation, and Management*. Crop Science 35:355-360 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 104 ; Grandtner, M. M. & Chevrette, J., 2013, *Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology*. Academic Press p 224 ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective*. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p18 ; ILDIS Legumes of the World <http://www.ildis.org/Legume/Web> ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls ; 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 344 ; Macbride. J. F., 1942, *Flora of Peru. Leguminosae*. Field Museum Natural History. Chicago. p 309 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 98 ; M. Micheli, J. Bot. (Morot) 6:145. 1892 ; Recher, P, 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 2 ; Tapia, M. E., *The role of under-utilised plant species with regard to increased food security and improved health of poor people, in mountain regions*. IIAP-PNUD/Peru ; Van den Eynden, V., et al, 2003, *Wild Foods from South Ecuador*. Economic Botany 57(4): 576-603 ; www.worldagroforestrycentre.org/treedb/