

Eugenia stipitata McVaugh, 1956 (Araza)

Identifiants : 13479/eugsti

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Myrtales ;
- Famille : Myrtaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Myrtales ;
- Famille : Myrtaceae ;
- Genre : Eugenia ;

• **Synonymes :** Eugenia stipitata subsp. stipitata ;

• **Synonymes français :** araca-boi ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** araza, araca-boi, guayaba brasileira, pichi , Arasa, Guayaba brasileira, Pichi, Uba-caxi ;



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

Fruit^{0(+x)} (fruits^{0(+x)} {chair/pulpe et peau} [nourriture/aliment et/ou assaisonnement {aromate} : crus^{(((dp*))} {frais^{0(+x)}} ou cuits^(dp*)]) comestible^{0(+x)}.

Détails :

Les fruits sont parfois consommés frais, mais ils sont acides ; ils sont le plus souvent utilisés pour aromatiser les bonbons, la crème glacée et les boissons ; normalement, les fruits doivent être édulcorés avant d'être mangés^{(((0(+x)))}. La peau est-elle bien comestible et consommable ? (qp*)

Les fruits sont parfois consommés frais mais ils sont acides. Ils sont plus couramment utilisés pour aromatiser les sucreries, les glaces et les boissons. Normalement, les fruits doivent être sucrés avant d'être consommés

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)
	0	0	0	0	39	0	0



ATTENTION : les graines ne doivent pas être consommées car il se peut qu'elles provoquent la diarrhée. ATTENTION : les graines ne doivent pas être consommées car il se peut qu'elles provoquent la diarrhée.

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



- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Il est vendu sur les marchés locaux. C'est un arbre fruitier cultivé.

Original : It is sold in local markets. It is a cultivated fruit tree.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il pousse mieux dans un climat tropical sec. Il peut rester froid pendant de courtes périodes. Il pousse naturellement dans les zones non inondables de l'Amazonie au Brésil. Il pousse dans les régions avec une température de 26 ° C. Les précipitations sont de 2000 à 2500 mm par an. Cela convient à un emplacement ouvert.

Original : A tropical plant. It grows best in a dry tropical climate. It can stand some cold for short periods. It grows naturally in the non flooding areas of the Amazon in Brazil. It grows in regions with a temperature of 26°C. The rainfall is 2000-2500 mm per year. It suits an open location.

- **Localisation :**

Amazon, Australia, Bolivia, Brazil, Central America, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Peru, South America, USA, Venezuela.

Original : Amazon, Australia, Bolivia, Brazil, Central America, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Peru, South America, USA, Venezuela.

- **Notes :**

Ils sont riches en vitamine C - 2x oranges. Il existe environ 550 espèces d'Eugenia. Ils se trouvent principalement en Amérique du Sud tropicale et subtropicale. Il a une activité antioxydante élevée.

Original : They are high in Vitamin C - 2x oranges. There are about 550 Eugenia species. They are mostly in tropical and subtropical South America. It has high antioxidant activity.

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-76913 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=312741> ;

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

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

Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 158 ; *Fieldiana, Bot.* 29:219. 1956 ; 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. p16, 198, 230 ; *INFOODSUpdatedFGU-list.xls* ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1721 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 212 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 266 ; 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) ; Villachica, H., (Ed.), 1996, *Frutales Y hortalizas promisorios de la Amazonia*. FAO, Lima. p 27 ; Zaldivar, M. E., et al, 2002, *Species Diversity of Edible Plants Grown in Homegardens of Chibehan Amerindians from Costa Rica*. *Human Ecology*, Vol. 30, No. 3, pp. 301-316 (As *Eugenia estipitata*)