

# Garcinia cochinchinensis (Lour.) Choisy

Identifiants : 14457/garcoc

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

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

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Theales ;
- Famille : Clusiaceae ;
- Genre : Garcinia ;

- **Synonymes :** *Garcinia loureiri* Pierre, *Oxycarpus cochinchinensis* Lour, *Stalagmitis acida* Cambess. ex Spach, *Stalagmitis cochinchinensis* G. Don ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Fake mangosteen, , Bua nha, Falso-mangustao, Mchhoosandan, Sandan, Sanndan, Taichua ;



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

Parties comestibles : fruits, feuilles<sup>{{(0+X)}} (traduction automatique)</sup> | Original : Fruit, Leaves<sup>{{(0+X)}} Les fruits sont utilisés pour rendre les aliments acides. Il est également utilisé comme arôme à la place du vinaigre. Le fruit peut être coupé, séché et conservé. Les feuilles sont utilisées comme condiment avec du poisson. Le fruit peut être consommé frais lorsqu'il est très mûr</sup>



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 : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

A. P. de Candolle, Prodr. 1:561. 1824 ; Arora, R. K., 2014, *Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective*. *Bioiversity International*. p 72 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 79 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 323 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 376 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 95 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 307 ; PROSEA (*Plant Resources of South East Asia*) handbook, Volume 2, 1991, *Edible fruits and nut*. p 177 ; Tanaka, ; Turreira Garcia, N., et al, 2017, *Ethnobotanical knowledge of the Kuy and Khmer people in Prey Lang, Cambodia*. *Cambodian Journal of Natural History* 2017 (1): 76-101