

# ***Gracilaria salicornia (C. Agardh) Dawson***

***Identifiants : 15164/grasal***

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

***Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze***

***Dernière modification le 10/05/2024***

- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***

- *Règne : Plantae ;*
- *Division : Rhodophyta ;*
- *Classe : Florideophyceae ;*
- *Ordre : Gracilariales ;*
- *Famille : Gracilariacaeae ;*
- *Genre : Gracilaria ;*

- ***Synonymes : Corallopsis salicornia (C. Agardh) Greville, Sphaerococcus salicornea C. Agardh ;***

- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Ogo nori, , Bulung-buka, Susueldot-baybay ;***



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

***Parties comestibles : algues, fronde, algues<sup>(((0+x) (traduction automatique)</sup> | Original : Algae, Frond, Seaweed<sup>(((0+x)</sup> Les tiges sont consommées dans des plats de fruits de mer crus. Il est utilisé comme légume et comme gelée***

***Partie testée : algue<sup>(((0+x) (traduction automatique)</sup>  
Original : Seaweed<sup>(((0+x)</sup>***

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
89	88	21	1.3	0	0	0.2	0



***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" :***

**Cherry, P., et al, 2019, Risks and benefits of consuming edible seaweeds. Nutrition Reviews VR Vol. 77(5):307–329 ; Cribb, A.B., 1996, Seaweeds of Queensland A Naturalist's Guide. The Queensland Naturalists' Club Handbook No. 2. p 87 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 259 ; <http://www.seavegetables.com> ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 237, p 236 (Also as *Corallopsis salicornia*) ; Lee, B., 2008, Seaweed Potential as a marine vegetable. RIRDC Publication No. 08/009 ; Subba Rao, G.N., 1965, Uses of seaweed directly as human food. Indo-Pacific Fisheries Council Regional Studies 2:1-32 (As *Corallopsis salicornia*) ; Velasquez, G.T., 1972, Studies and utilization of the Philippine marine algae. In Proceedings of the Seventh International Seaweed Symposium, ed. K Nisizawa, 62-5. New York. ; Wang, Wei-Lung and Chiang, Young-Meng, 1994, Potential Economic Seaweeds of Hengchun Peninsula, Taiwan, Economic Botany, Vol. 48, No. 2, pp. 182-189 ; Womersley, H.B. S. & Bailey, A., 1970, Marine algae of the Solomon Islands. Philosophical Transactions of the Royal Society of London. B. Biological Sciences 259:257-352 ; [www.algaebase.org](http://www.algaebase.org) ; Zaneveld, J.S., 1955, Economic marine algae of tropical South and East Asia and their utilization. Indo-Pacific Special Publications, No 3 Bangkok. (As *Corallopsis salicornia*) ; Zemke-White, W. L. & Ohno, M., 1999, World seaweed utilisation: An end-of-century summary. Journal of Applied Phycology 11: 369-376**