

Gracilaria verrucosa (Hudson) Papenfuss

Identifiants : 15171/graver

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 12/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

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

- Synonymes : Gracillaria confervoides ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Sea hair, Hair seaweed, , Black moss, China grass, False Ceylon moss, Lumiwawa, Lumiyara, Pelillo, Sea moss, Susueldot-baybay ;



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

Parties comestibles : algue, fronde^{{{0(+x)}} (traduction automatique)} | Original : Seaweed, Frond^{{{0(+x)}} Il peut être consommé cru, blanchi au soleil ou blanchi. Il est utilisé pour produire de l'agar. Il est mariné. Il peut être cuisiné avec d'autres légumes}



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" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 247 ; Cherry, P., et al, 2019, *Risks and benefits of consuming edible seaweeds*. *Nutrition Reviews* VR Vol. 77(5):307â€329 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, *Wild Food in Australia*, Fontana. p 189, 192 ; Cribb, A.B., 1996, *Seaweeds of Queensland A Naturalist's Guide*. The Queensland Naturalists' Club Handbook No. 2. p 89 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 259 ; Galutira E.C., and Velasquez, E.T., 1963, *Taxonomy, distribution and seasonal occurrence of edible marine algae in Ilocos Norte, Philippines*. *Philippines Journal of Science*. 92:483-522 ; <http://www.seavegetables.com> ; Jansen, A. A. J., et al, (Eds), 1990, *Food and Nutrition in Fiji*. Volume One. p 55 ;

Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 232, 237 ; Lee, B., 2008, *Seaweed Potential as a marine vegetable*. RIRDC Publication No. 08/009 ; Millar, A. J., et al, 1999, *Annotated and Illustrated Survey of the Marine Macroalgae from Motupore Island and Vicinity (Port Moresby area, Papua New Guinea)*. 111. Rhodophyta. *Australian Systematic Botany* 12, 549-591 ; Rouxel, C. et al, 2001, *Species identification by SDS-PAGE of red algae used as seafood or a food ingredient*. *Food Chemistry* 74 (2001) 349-353 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 335 ; Surey-Gent, S. & Morris G., 1987, *Seaweed. A User's Guide*. Whirret Books. London. p 66, 136 ; Zemke-White, W. L. & Ohno, M., 1999, *World seaweed utilisation: An end-of-century summary*. *Journal of Applied Phycology* 11: 369-376