

Gynura bicolor (Willdenow) A.P. de Candolle

Identifiants : 15479/gynbic

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 11/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Asteraceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Asteraceae ;
- Genre : Gynura ;

- Synonymes : Cynurus bicolor Roxb, Gynura angulosa hance, Senecio bicolor Sch.Bip, Senecio moluccanus Roxb ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Velvet plant, Gynura, Okinawan spinach, Red groundsel, , Ebolo, Ginura, Redflower ragleaf, Suizenji-na, Tlang-nal, Zi-bei-tian-kui ;



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

Parties comestibles : feuilles, légumes, racines, feuilles - thé^{{{0(+x)}}} (traduction automatique) | Original : Leaves, Vegetable, Roots, Leaves - tea^{{{0(+x)}}} Les jeunes feuilles sont consommées comme légume ou cuites dans des soupes. Les jeunes feuilles sont parfumées avec des sauces et du vinaigre. Les racines sont cuites avec du porc tranché

Partie testée : feuilles^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)
Original : Leaves^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
91.6	109	26	3.7	0	0	2.3	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 : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Arora, R. K., 2014, *Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective*. Bioversity International. p 40 ; AVRDC files ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks*. Harper Collins. p 176 ; Chao, Pi-Yu, et al, 2014, *Antioxidant Activity in Extracts of 27 Indigenous Taiwanese Vegetables*. *Nutrients* 2014, 6, 2115-2130 ; "Chinese Nutrition Journal", 2002, Vol 23(11) p 121 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 38 ; *Food Composition Tables for use in East Asia* FAO <http://www.fao.org/infoods/directory> No. 784 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 732 ; Kar, A., et al, 2013, *Wild Edible Plant Resources used by the Mizos of Mizoram, India*. Kathmandu University Journal of Science, Engineering and Technology. Vol. 9, No. 1, July, 2013, 106-126 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. *Economic Botany*, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kuo, W. H. J., (Ed.) *Taiwan's Ethnobotanical Database (1900-2000)*, <http://tk.agron.ntu.edu.tw/ethnobot/DB1.htm> ; Larkcom, J., 1991, *Oriental Vegetables*, John Murray, London, p 129 ; Li, D. et al, 2017, *Ethnobotanical survey of herbal tea plants from the traditional markets in Chaoshan, China*. *Journal of Ethnopharmacology*. 205 (2017) 195-206 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, *Modified Stems, Roots, Bulbs*. Springer p 44 ; Niwano, Y. et al., 2009, *Extensive Screening for Plant Foodstuffs in Okinawa, Japan with Anti-Obese Activity on Adipocytes, in vitro*. *Plant Foods in Human Nutrition* 64:6-10 ; *Prodr.* 6:299. 1838 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 161 ; Thaman, R. R, 2016, *The flora of Tuvalu*. *Atoll Research Bulletin* No. 611. Smithsonian Institute p 68