

Himanthalia elongata (Linnaeus) S. F. Gray

Identifiants : 16089/himaelon

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 18/05/2024

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Chromista ;
- Division : Ochrophyta ;
- Classe : Phaeophyceae ;
- Ordre : Fucales ;
- Famille : Himanthaliaceae ;
- Genre : Himanthalia ;

• **Synonymes :** *Fucus elongatus* Linnaeus ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *Thongweed, Sea spaghetti, , Haricots de mer, Spaghetti des mers ;*



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

Parties comestibles : algues, frondes, algues^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}} | **Original :** Algae, Fronds, Seaweed^{{{(0(+x))}} Les brins sont ajoutés aux plats cuits à la vapeur ou sautés. Ils sont également utilisés dans les salades froides, les sauces et les puddings. Il peut être transformé en pâte et utilisé à la place de la graisse de porc dans la fabrication du pâté

Partie testée : frondes^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}
Original : Fronds^{{{(0(+x))}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
9.1	0	0	14.0	0	0	0	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" :

Cherry, P., et al, 2019, Risks and benefits of consuming edible seaweeds. *Nutrition Reviews* VR Vol. 77(5):307-329 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 259 ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 364 ; Pereira, L., 2011, A Review of the Nutrient Composition of Selected Edible Seaweeds. In *Seaweed*. Pomin V. H., (Ed.) Nova Science Publishers, Inc ; Sanchez-Machado, et al, 2003, High-Performance Liquid Chromatographic Analysis of Amino Acids in Edible Seaweeds after Derivatization with Phenyl Isothiocyanate. *Chromatographia* 58: 159-163 ; Sanchez-Machado, D. I. et al, 2004, Fatty acids, total lipid, protein and ash contents of processed edible seaweeds. *Food Chemistry* 85: 439-444