

Hydropuntia edulis (S. G. Gmelin) Silva

Identifiants : 16420/hydedu

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 : Gracilaraceae* ;
- *Genre : Hydropuntia* ;

- **Synonymes :** *Gracilaria edulis**Polycaavernosa fastigiata* Xia & Abbott, *Sphaerococcus lichenoides* Ag ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *Ceylon moss*, , *Agar-agar*, *Atjar*, *Chan*, *Chow-parsi*, *Conji-parsi*, *Jaffna moss*, *Kadala-passi*, *Limu manaea*, ;



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

Parties comestibles : algues, algues^{(((0+x) (traduction automatique)} | Original : Algae, Seaweed^{(((0+x)} Cette algue est utilisée pour faire du porridge et pour préparer une boisson appelée Kanji. La gélose est extraite et utilisée pour les gelées. Il peut être bouilli pendant environ 5 minutes et utilisé comme légume avec un plat de viande. Il est utilisé dans les soupes et les gelées et également mariné



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 de⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 247 (As *Gracilaria edulis*) and (As *Gracilaria lichenoides*) ; Burkhill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 1126 (As *Gracilaria lichenoides*) ; Chapman, V.J. and Chapman, D.J., 1980, Seaweeds and their uses. London. (As *Gracilaria lichenoides*) ; Cribb, A.B., 1996, Seaweeds of Queensland A Naturalist's Guide. The Queensland Naturalists' Club Handbook No. 2. p 83 (As

Gracilaria edulis) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 259 (As *Gracilaria lichenoides*) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 332 (As *Gracilaria lichenoides*) ; <http://www.seavegetables.com> (As *Gracilaria edulis*) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 237 (As *Gracilaria lichenoides*) ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening. Sixth edition*. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 346 (As *Gracilaria lichenoides*) ; 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 (As *Gracilaria edulis*) ; Subba Rao, G.N., 1965, *Uses of seaweed directly as human food*. Indo-Pacific Fisheries Council Regional Studies 2:1-32 (As *Gracilaria lichenoides*) ; 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 (As *Gracilaria edulis*) ; Zaneveld, J.S., 1955, *Economic marine algae of tropical South and East Asia and their utilization*. Indo-Pacific Special Publications, No 3 Bangkok. (As *Gracilaria lichenoides*) ; Zemke-White, W. L. & Ohno, M., 1999, *World seaweed utilisation: An end-of-century summary*. Journal of Applied Phycology 11: 369-376 (As *Gracilaria edulis*)