Hymenaea courbaril L. var. stilbocarpa

Identifiants : 16510/hymcoub

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
  - ***Clade : Angiospermes ;***
  - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
  - ***Clade : Rosidées ;***
  - ***Clade : Fabidées ;***
  - ***Ordre : Fabales ;***
  - ***Famille : Fabaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
  - ***Règne : Plantae ;***
  - ***Division : Magnoliophyta ;***
  - ***Classe : Magnoliopsida ;***
  - ***Ordre : Fabales ;***
  - ***Famille : Fabaceae ;***
  - ***Genre : Hymenaea ;***
- ***Synonymes : Hymenaea candolleana Kunth, Hymenaea resinifera Salisb, Hymenaea retusa Willd. ex Hayne, Hymenaea animifera Stokes, Inga megacarpa M.E. Jones, Hymenaea stilbocarpa Hayne, Hymenaea splendida Vogel, Hymenaea confertifolia Hayne ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Jatoba kopal tree, , Algarroba, Amami-gum, Begki, Brazilian copal, Buranda, Corama, Courbaril, Cura pisi, Farinheira, Guapinol, Imbuiva, Itaiba, Jatai-amarelo, Jatai-peba, Jatai-vermelho, Jatai, Jataiba, Jatoba-da-catinga, Jatoba-miudo, Jatoba-mirim, Jatoba-preto, Jatoba, Jitai, Kaurubali, Kawanari, Moire, Motx tere, Not, Paquio, Pohon kopal Brasil, Pohon jatiba karet, Simiri, Stinking toe, Tongchi, West Indian Locust Tree, Yata-i-bane ;***

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

Fruit$^{0(+x)}$ (fruits$^{27(+x)}$ {gousse$^{0(+x)}$} : chair$^{(dp*)\mu/pulpe\mu0(+x),27(+x)\mu/arille\mu0(+x)}$ [nourriture/aliment {fausse-céréale$^{\{\{\{(dp*)}$: farine$^{0(+x)}$} et base$^{\{\{\{(dp*)}$ boissons$^{0(+x),27(+x)\mu/breuvages\mu(dp*)}$ alccolisées$^{0(+x),27(+x)}$]) comestible$^{0(+x)}$.

Détails :

Fruit, arille$^{\{\{\{0(+x)}$. La pulpe$^{\{\{\{0(+x),27(+x)}$ des fruits$^{\{\{\{27(+x)}$ (gousses$^{0(+x)}$) est consommé ; elle est également ajoutée à de l'eau et peut être fermentée en$^{\{\{\{0(+x)}$ boissons alcoolisées$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{27(+x)}$: "atole" et une autre$^{\{\{\{27(+x)}$ (attention : l'alcool est une cause de cancer) ; la farine de la gousse est consommée ; elle est également transformée en porridge (bouillie)$^{\{\{\{0(+x)}$.

La pulpe de la gousse est mangée. Il est également ajouté à l'eau et peut être fermenté en une boisson alcoolisée. Attention: l'alcool est une cause de cancer. La farine de la cosse est consommée. Il est également transformé en bouillie. L'écorce sert à produire une boisson

Partie testée : graine$^{\{\{\{0(+x)}$ (traduction automatique)
Original : Seed$^{\{\{\{0(+x)}$

Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*
14.6	*1293*	*309*	*5.9*	*0*	*11*	*3.2*	*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 : [0]"Food Plants International" (en anglais) ;