

# ***Ilex kaushue* S. Y. Hu**

**Identifiants : 16703/ilekau**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 27/04/2024**

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Astéridées ;**
- **Clade : Campanulidées ;**
- **Ordre : Aquifoliales ;**
- **Famille : Aquifoliaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Celastrales ;**
- **Famille : Aquifoliaceae ;**
- **Genre : Ilex ;**

- **Synonymes : *Ilex kudingcha* C. J. Tseng, *Ilex latifolia* f. *puberula* D. Fang & Z. M. Tan ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Bitter tea, ;**



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

**Parties comestibles : feuilles - the<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup> | Original : Leaves - tea<sup>{{(0(+x))}</sup> Il est utilisé pour fabriquer un arbre amer appelé kuding**



**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 : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;**

**dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :**

*Liu, L., et al, 2009, Determination of polyphenolic content and antioxidant activity of kudingcha made from Ilex kudingcha C. J. Tseng. Food Chemistry 112: 35-41*