

Inga punctata Willd.

Identifiants : 16912/ingpun

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 07/05/2024

- 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 : Inga ;

- Synonymes : *Feuilleea leptoloba* (Schldl.) Kuntze, *Feuilleea punctata* (Willd.) Kuntze, *Feuilleea strigillosa* (Spruce ex Benth.) Kuntze, *Inga ierensis* Britton, *Inga leptoloba* Schldl, *Inga popayanensis* Pittier, *Inga punctata* Willd. subsp. *charrensis* Pittier, *Inga punctata* Willd. var. *panamensis* Benth, *Mimosa sericea* Poiré ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Acotope, Punctate inga, , Acotope, Bitze, Cansa boca, Caspiro, Cerel, Cuajiniquil, Goenboeba weko, Guaba, Guama, Guamo, Inga-chata, Ixcapirol, Kala-weko, Nacapiro, Paterno, Pepeto, Pepito ;



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

Parties comestibles : graines, pulpe de fruits^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique) | Original : Seeds, Fruit pulp^{{{{0(+x)}}}} La couche spongieuse autour des graines est consommée fraîche. Les graines sont cuites et mangées



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" :

Altschul, S.V.R., 1973, *Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 1504* ; Condit, R., et al, 2011, *Trees of Panama and Costa Rica. Princeton Field Guides. p 200* ; Grandtner, M. M. & Chevrette, J., 2013, *Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology. Academic Press p 325* ; Lentz, D. L., 1986, *Ethnobotany of the Jicaque of Honduras. Economic Botany 40(2):210-219* ; Ibarra-Manriquez, G., et al, 1997, *Useful Plants of the Los Tuxtlas Rain Forest (Veracruz, Mexico): Considerations of their Market Potential. Economic Botany, Vol. 51, No. 4, pp. 362-376* ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 441 (Also as Inga leptoloba)* ; Leon, J., 1966, *Central American and West Indian Species of Inga (Leguminosae). Annals of the Missouri Botanical Garden. Vol. 53. No. 3, p. 274* ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 99 (As Inga leptoloba)* ; Sp. pl. 4(2):1016. 1806 ; Van den Eynden, V., et al, 2003, *Wild Foods from South Ecuador. Economic Botany 57(4): 576-603*