

Laminaria digitata (Hudson) Lamouroux

Identifiants : 17831/lamidigi

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 13/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Chromista ;
- Division : Ochrophyta ;
- Classe : Phaeophyceae ;
- Ordre : Laminariales ;
- Famille : Laminariaceae ;
- Genre : Laminaria ;

- Synonymes : *Fucus digitatus* Hudson, *Gigantea digitata* (Hudson) Stackhouse, *Hafgygia digitata* (Hudson) Kutzing, *Saccharina digitata* (Hudson) Kuntze, et d'autres ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Kelp, Red-ware, Sea-girdles, , Fingered tangle, Finger kombu, Horsetail kelp, Oarweed, Sea tangle, Sea-wand, Sea-ware, Strap wrack, Tangle, Tangle tail, Wheelbangs ;



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

Parties comestibles : algues, fronde, algues^{{}(0(+x))} (traduction automatique) | Original : Seaweed, Frond, Algae^{{}(0(+x))} Il se consomme séché au soleil ou séché à la fumée. C'est une source majeure d'algine utilisée comme émulsifiant dans la vinaigrette, la crème glacée et comme gélifiant dans les aliments. Les frondes fraîches ou séchées sont consommées comme légume cuit ou pour faire de la soupe

Partie testée : algue^{{}(0(+x))} (traduction automatique)
Original : seaweed^{{}(0(+x))}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	6.9	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" :

Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 254 ; Cherry, P., et al, 2019, *Risks and benefits of consuming edible seaweeds*. *Nutrition Reviews* Vol. 77(5):307-329 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 259 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 369 ; <http://www.seavegetables.com> ; Huxley, A. (Ed.), 1977, *The Encyclopedia of the Plant Kingdom*. Chartwell Books. p 113 ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 365 ; Johnson, 1970, ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 235 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 117 ; Marsham, S., et al, 2007, *Comparison of nutritive chemistry of a range of temperate seaweeds*. *Food Chemistry* 100: 1331-1336 ; Pereira, L., 2011, *A Review of the Nutrient Composition of Selected Edible Seaweeds*. In *Seaweed*. Pomin V. H., (Ed.) Nova Science Publishers, Inc ; Ruperez, P. et al, 2001, *Dietary fibre and physicochemical properties of edible Spanish seaweeds*. *Eur. Food Res. Technol.* 212: 349-354 ; Surey-Gent, S. & Morris G., 1987, *Seaweed. A User's Guide*. Whirret Books. London. p 44, 129 ; Tseng, C. K., 1947, *Seaweed Resources of North America and Their Utilization*. *Economic Botany*, Vol. 1, No. 1 pp. 69-97 ; Zemke-White, W. L. & Ohno, M., 1999, *World seaweed utilisation: An end-of-century summary*. *Journal of Applied Phycology* 11: 369-376