

Macrotyloma uniflorum (Lam.) Verdc., 1970 (Dolique biflore)

Identifiants : 19388/macuni

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 : Macrotyloma ;

• **Synonymes :** Dolichos benadirianus Chiov, Dolichos biflorus auct. non L, Dolichos uniflorus Lamk, dont homonymes : Macrotyloma uniflora (Lam.) Verdc. ;

• **Synonymes français :** dolique biflore [Macrotyloma uniflorum et var. uniflorum], grain de cheval ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** horse gram, Madras gram, frijol verde, horse gram [var. uniflorum], Madras gram [var. uniflorum], ying pi dou (cn transcrit), Pferdebohne (de), Pferdebohne [var. uniflorum] (de), kulthi (in), kulthi [var. uniflorum] (in), faveira (pt), faveira [var. uniflorum] (pt), frijol verde (es), frijol verde [var. uniflorum] (es) ;



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

Fruit^{0(+x)} (graines^{0(+x),3(+),236} mûres³⁽⁺⁾ {desséchées^{0(+x),236} ou cuites²³⁶} [nourriture/aliment^μ]{(dp*)(0(+x),3(+))} ; graines germées³⁽⁺⁾ [nourriture/aliment^μ]{(dp*)(3(+))} ; extrait^{(dp*)(0(+x))} graines : huile^{0(+x)} ; et gousses cuites^{0(+x)} [nourriture/aliment^μ]{(dp*)(0(+x))} et racine (racines^{0(+x)} cuites^{(dp*)(0(+x))} {rôties^{0(+x)}} [nourriture/aliment^μ]{(dp*)(0(+x))} comestibles.(1*)

Détails :

Partie(s) comestible(s)^{0(+x)} : racine, graines, fruit, légume^{0(+x)}.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{0(+x)} :

-les graines^{0(+x),3(+),236} mûres³⁽⁺⁾, entières ou écrasées, sont consommées³⁽⁺⁾ desséchées^{0(+x),236} ou cuites²³⁶ (pochées³⁽⁺⁾, bouillies ou frites^{0(+x),3(+)} ou utilisées dans les currys et soupes^{0(+x)}) ; au Myanmar, elles sont bouillies, pilées avec du sel et mises à fermenter, ce qui permet d'obtenir un produit semblable à la sauce de soja ;

-les graines germées sont largement consommées en Inde³⁽⁺⁾ ;

-les graines donnent aussi une huile comestible ;

-la farine peut être transformée en confitures ;

-les gousses sont cuites et mangées ;

-la racine charnue peut être rôtie et mangée^{{{(0+X)}}(1*)}

Les graines sont desséchées puis bouillies, frites ou utilisées dans les currys et les soupes. Les graines donnent également une huile comestible. La farine peut être transformée en sucreries. La racine charnue peut être rôtie et mangée. Les gousses sont cuites et mangées

Partie testée : graines séchées^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}

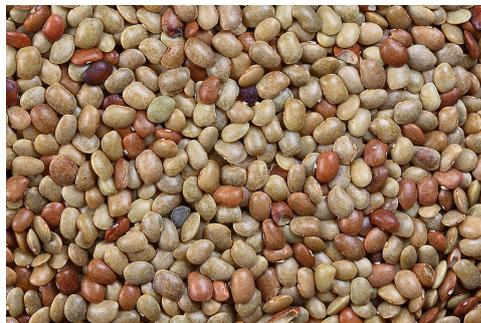
Original : Seeds dried^{{{(0+X)}}(1*)}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
9.7	1392	333	22.5	0	0	0	0



(1*)ATTENTION : présence de toxines dans la graine ; celles-ci semblent être détruites par des méthodes ordinaires de préparation ; les graines doivent donc être cuites ou desséchées avant utilisation^{{{(0+X)}}(1*)} néant, inconnus ou indéterminés.

- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



Par Sanjay Acharya (Travail personnel), via wikimedia

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a commercially cultivated vegetable^{{{(0+X)}}(1*)}.

- Distribution :

C'est une plante tropicale. Il pousse dans le nord de l'Australie. Dans le Queensland tropical, il pousse entre 500 et 760 m d'altitude. Il a besoin d'un sol librement drainé. Il a besoin d'une température de 20-30 ° C. Il ne supporte pas le gel. Il résiste à la sécheresse et peut pousser dans les zones avec une pluviométrie de 900 mm par an. Il convient aux zones arides. Il a besoin d'un pH 5-7,5. Il peut pousser dans des sols pauvres^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a tropical plant. It grows in northern Australia. In tropical Queensland it grows between 500-760 m altitude. It needs freely drained soil. It needs a temperature of 20-30°C. It cannot tolerate frost. It is drought resistant and can grow in areas with a rainfall of 900 mm per year. It suits arid areas. It needs a pH 5-7.5. It can grow in poor soils^{{{(0+X)}}(1*)}.

- Localisation :

Afrique, Angola, Asie, Australie, Bangladesh, Bhoutan, Botswana, Afrique centrale, Chine, Congo, Afrique de l'Est, Éthiopie, Fidji, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Kenya, Mozambique, Myanmar, Namibie, Népal, Pacifique, Pakistan, Philippines, Rwanda, Asie du Sud-Est, Somalie, Afrique du Sud, Afrique australe, Sri Lanka, Soudan, Taiwan, Tanzanie, Vietnam, Zimbabwe^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Angola, Asia, Australia, Bangladesh, Bhutan, Botswana, Central Africa, China, Congo, East

Africa, Ethiopia, Fiji, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Kenya, Mozambique, Myanmar, Namibia, Nepal, Pacific, Pakistan, Philippines, Rwanda, SE Asia, Somalia, South Africa, Southern Africa, Sri Lanka, Sudan, Taiwan, Tanzania, Vietnam, Zimbabwe^{{{(0+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 24 espèces de macrotylomes^{{{(0+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 24 Macrotyloma species^{{{(0+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- "ONLY FOODS" (en anglais) : <https://www.onlyfoods.net/horse-gram.html> ;
- "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/164199/#b> ;
- FAO (en anglais) : <https://www.fao.org/ag/agp/AGPC/doc/Gbase/data/pf000052.htm> ;
- Feedipedia (en anglais) : <https://www.feedipedia.org/node/628> ;
- ³Prota4U :
<https://www.prota4u.org/protav8.asp?fr=1&h=M1.M17.M25.M26.M27.M28.M34.M36.M4.M7&t=Macrotyloma.uniflorum&p=Macrotyloma+uniflorum#Protologue> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-2840 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=23076> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 236"Legumes in Human Nutrition" (livre en anglais, numéro 20, page 94, par Wallace Ruddell Aykroyd, Joyce Doughty, Ann F. Walker) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 181 (As Dolichos biflorus) ; Brink, M., 2006. *Macrotyloma uniflorum* (Lam.) Verdc. [Internet] Record from Protabase. Brink, M. & Belay, G. (Editors). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa), Wageningen, Netherlands. <https://database.prota.org/search.htm>. Accessed 19 October 2009. ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 79 (As Dolichos uniflorus) ; Burkill, 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 864 (As Dolichos biflorus) ; Cooper, W. and Cooper, W., 2004, *Fruits of the Australian Tropical Rainforest*. Nokomis Editions, Victoria, Australia. p 213 (As Macrotyloma uniflorum) ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, *Wild Food in Australia*, Fontana. p 142 ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1993, *Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation*. Vol 6. Lothian. p 272 ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1984, *Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation*. Vol 3. Lothian. p 327 (As Dolichos biflorus) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 108 (As Macrotyloma uniflorum) ; GAMMIE, (As Dolichos biflorus) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 280 (As Dolichos biflorus) ; ILDIS Legumes of the World <http://www.ildis.org/Legume/Web> ; IRVINE, (As Dolichos biflorus) ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 25 (As Dolichos biflorus) ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kew Bull. 24:322, 401. 1970 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1787 (As Dolichos biflorus) ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 155 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 957 ; PROSEA No. 2 ; Purselove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 263 (As Dolichos uniflorus) ; Rashid, H. E., 1977, *Geography of Bangladesh*. Westview p 261 (As Dolichos biflorus) ; Shah, G.L., 1984, *Some economically important plant of Salsette Island near Bombay*. J. Econ. Tax. Bot. Vol. 5 No. 4 pp 753-765 (As Dolichos biflorus) ; Smith, A.C., 1985, *Flora Vitiensis Nova*, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 3 p 224 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; WATT, (As Dolichos biflorus)