

Mangifera altissima Blanco

Identifiants : 19712/manalt

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 11/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Anacardiaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Anacardiaceae ;
- Genre : Mangifera ;

- Synonymes : Mangifera rumphii Pierre, Buchanania reticulata Elmer, Mangifera merrilli Mukherji ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : , Bissap, Boeja, Karmesan, Medang kok, Membacang, Paho, Pahu, Pahutan, Pangamangaen, Pao, Poliok, Wa wa, Waromet, Wel mango, Wommie, ;



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

Parties comestibles : fruits, graines, noix^{{{0(+x)}}} (traduction automatique) | Original : Fruit, Seeds, Nuts^{{{0(+x)}}} Les fruits sont utilisés pour faire des cornichons ou mélangés avec des légumes. Les fruits immatures sont également consommés frais. Des fruits mûrs sont utilisés pour préparer la marmelade. Les graines sont salées et pilées pour préparer un repas comestible

Partie testée : fruit^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Fruit^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
82	277	66	0.7	131 IU	93	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" :

Alegado, A. M. & De Guzman, R. B., 2014, Indigenous food crops of the Aetas tribe in the Philippines and their traditional methods of food preparation. in Promotion of Underutilized Indigenous Food Resources for Food Security and Nutrition in Asia and Pacific. FAO. Bangkok p 160 ; Brown, W.H., 1920, Wild Food Plants of the Philippines. Bureau of Forestry Bulletin No. 21 Manila. p 94 ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1424 ; Coronel, R.E., 1982, Fruit Collections in the Philippines. IBPGR Newsletter p 7 ; Fl. Filip. 181. 1837 ; French, B.R., 2010, Food Plants of Solomon Islands. A Compendium. Food Plants International Inc. p 258 ; Lacuna-Richman, C., 2006, The use of non-wood forest products by migrants in a new settlement: experiences of a Visayan community in Palawan, Philippines. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 2:36 ; Monsalud, M.R., Tongacan, A.L., Lopez, F.R., & Lagrimas, M.Q., 1966, Edible Wild Plants in Philippine Forests. Philippine Journal of Science. p 441 ; PROSEA No. 2 ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, 3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia. LIPI p 378 ; 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) ; Wickens, G.E., 1995, Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 106