

Mangifera odorata Griff., 1854 (Manguier parfumé)

Identifiants : 19749/manpar

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 foetida* Lour. var. *bombom* Blume, *Mangifera foetida* Lour. var. *kawini* Blume, *Mangifera foetida* var. *mollis* Bt, *Mangifera foetida* Lour. var. *odorata* (Griffith) Pierre, *Mangifera oblongifolia* Hook.f, *Mangifera odorata* var. *pubescens* Engl ;

- Synonymes français : manguier kuwini, manguier saipan, kuweni, manguier odorant ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : kuwini, Saipan mango, kurwini mango, fragrant mango , bembem (id), kuini (ms), kweni (ms), kuinimango (sv), bumbum (local) ;



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

Fruit^{0(+x)} (fruits^{27(+x)} {chair/pulpe} mûrs^{{{{0(+x)}}}} {crus^{0(+x)} ou cuits^{{{{(dp*)(0(+x))}}} [nourriture/aliment^{{{{(dp*)(0(+x),27(+x))}}} et/ou assaisonnement^{{{{(dp*)(0(+x))}}} ; et graines^{{{{(dp*)(0(+x))}}} {noyaux^{0(+x)}} [nourriture/aliment^{{{{(dp*)(0(+x))}}} {pseudo-céréale secondaire^{{{{(dp*)(0(+x))}}} {farine^{0(+x)}}}) comestible^{0(+x)}.

Détails :

Partie(s) comestible(s)^{{{{(0(+x))}}} : fruit^{0(+x)}.

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

-fruits^{27(+x)} (partie charnue du fruit^{{{{(0(+x))}}}) consommés^{0(+x),27(+x)}, localement^{27(+x)}, crus (à pleine maturité) ; les fruits sont également utilisés dans les chutneys et pickles ;

-le noyau des graines est transformé en farine^{{{{(0(+x))}}}.

La portion charnue du fruit est consommée crue une fois mûr . Le fruit est également utilisé dans le chutney et les cornichons. Le noyau des graines est transformé en farine

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)
80	290	69	0.9	0	13	0	0



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

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



De gauche à droite :

Par W.A. Djatmiko (Wie146) (Travail personnel) [GFDL ou CC-BY-SA-3.0-2.5-2.0-1.0], via wikimedia
 Par Asit K. Ghosh Thaumaturgist (Travail personnel) [CC-BY-SA-3.0 ou GFDL], via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Il est cultivé à Bornéo et à Java. C'est un fruit attrayant^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : It is cultivated in Borneo and Java. It is an attractive fruit^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il pousse dans les basses terres. Ils poussent sous les tropiques humides. Il convient aux zones trop humides pour la mangue. Il pousse en dessous de 1000 m d'altitude dans les zones à pluies continues. Il peut tolérer une gamme de sols. On les trouve à Balaebae, Zamboanga et Basilan aux Philippines^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : A tropical plant. It grows in the lowlands. They grow in the humid tropics. It suits areas too wet for mango. It grows below 1000 m altitude in areas with a continuous rainfall. It can tolerate a range of soils. They are found in Balaebae, Zamboanga and Basilan in the Philippines^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Asie, Brunei, Guam, Indochine, Indonésie, Laos, Malaisie, Pacifique, Philippines, Porto Rico, Asie du Sud-Est, Thaïlande, Vietnam^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : Asia, Brunei, Guam, Indochina, Indonesia, Laos, Malaysia, Pacific, Philippines, Puerto Rico, SE Asia, Thailand, Vietnam^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 40 espèces de Mangifera^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 40 Mangifera species^{{{{0(+x)}}}}.

- **Liens, sources et/ou références :**

- "World Agroforestry Centre" (en anglais) : https://www.worldagroforestry.org/treedb/AFTPDFS/Mangifera_odorata.pdf ;
- Fruitipedia (en anglais) : https://www.fruitipedia.com/kuwini%20Mangifera_odorata.htm ;
- "Plants of Southeast Asia" (en anglais) : https://www.asianplant.net/Anacardiaceae/Mangifera_odorata.htm ;
- Wikipedia :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Mangifera_odorata (en français) ;
 - <https://id.wikipedia.org/wiki/Kuweni> (source en anglais) ;
 - https://de.wikipedia.org/wiki/Wohlriechende_Mango (source en anglais) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2362639 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=23354> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 187, par Louis Bubenicek) ;

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

Brown, W.H., 1920, *Wild Food Plants of the Philippines*. Bureau of Forestry Bulletin No. 21 Manila. p 98 ; 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 1430 (Also as *Mangifera oblongifolia*) ; Chin, H.F., & Yong, H.S., 1996, *Malaysian Fruits in Colour*. Tropical press, Kuala Lumpur p 14 ; Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines*. IBPGR Newsletter p 7 ; Ding Hou, 1978, *Anacardiaceae*, in *Flora Malesiana Ser 1 Vol 8(3)* p 439 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 10 ; Gardner, S., et al, 2000, *A Field Guide to Forest Trees of Northern Thailand*, Kobfai Publishing Project. p 144 ; Khoo, H. E., et al, 2008, *Carotenoid Content of Underutilized Tropical Fruits*. *Plant Foods for Human Nutrition* 63:170-175 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1798 ; 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 ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, *Buah-Buahan*, Balai Pustaka, Jakarta. p 74 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 285 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 14 ; Monsalud, M.R., Tongacan, A.L., Lopez, F.R., & Lagrimas, M.Q., 1966, *Edible Wild Plants in Philippine Forests*. *Philippine Journal of Science*. p 439 ; Morton, J. F., 1987, *Fruits of Warm Climates*. Wipf & Stock Publishers p 237 ; Not. pl. asiat. 4:417. 1854 ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, *Edible fruits and nut*. p 218 ; Rivero, J. A., y Brunner, B. R., 2007, *Arborels frutales exoticas y poco conocidos en Puerto Rico*. Universidad de Puerto Rico. p 17 ; Slik, F., www.asianplant.net ; Tankard, G., 1990, *Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit*. Viking p 130 ; Tominaga, T., 1992, *Fruits and Vegetables in Markets in Bintulu, Sarawak, Malaysia*. *Journ. Fac. Agri. Shinshu Univ.* 29:137-147 ; 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) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 240 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 107