

# Ambelania acida Aubl.

Identifiants : 2081/ambaci

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Gentianales ;
- Famille : Apocynaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Gentianales ;
- Famille : Apocynaceae ;
- Genre : Ambelania ;

- Synonymes : *Ambelania cucumerina* Miers, *Ambelania sagotii* Mull. Arg, *Ambelania tenuiflora* Mull. Arg, *Ambelania tenuiflora* var. *tenuiramea* Mull. Arg, *Willughbeia acida* (Aubl.) J.F. Gmel ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *Acid ambelania*, , *Bagasse*, *Balati*, *Batibati*, *Makouro*, *Makulira*, *Makurriro*, *Mambali*, *Mambaye*, *Mapa*, *Papaye-bich*, *Paraveris*, *Pau-de-colher*, *Pepino-do-mato*, *Quienbiendent* ;



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

Parties comestibles : fruits, légumes<sup>[[[0(+x) (traduction automatique)]]]</sup> | Original : Fruit, Vegetable<sup>[[[0(+x)]]]</sup> Les fruits sont consommés crus ou cuits. Pour les fruits crus, ils sont battus ou égratignés et mis dans de l'eau froide pour éliminer le latex. Ils peuvent être cuits et consommés comme légume. Ils peuvent également être utilisés pour les confitures et les gelées.

Partie testée : fruit<sup>[[[0(+x) (traduction automatique)]]]</sup>

Original : Fruit<sup>[[[0(+x)]]]</sup>

| Taux d'humidité | Énergie (kj) | Énergie (kcal) | Protéines (g) | Pro-<br>vitamines A (µg) | Vitamines C (mg) | Fer (mg) | Zinc (mg) |
|-----------------|--------------|----------------|---------------|--------------------------|------------------|----------|-----------|
|                 | 0            | 0              | 0             | 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 :** <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;

**dont biographie/références de** <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 23 ; Etkin, N.L. (Ed.), 1994, *Eating on the Wild Side*, Univ. of Arizona. p 136 ; Fouquet, A. 1972. *Espèces fruitières d'Amérique tropicale*. Institut français de recherches fruitières outre-mer (Ifac) (As *Ambelania sagotii*) ; Grandtner, M. M. & Chevrette, J., 2013, *Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology*. Academic Press p 27 ; *Useful plants of Guyana. Non-Timber Forest Products of the North-West District of Guyana Part 1*. p 103 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 48 ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls (Also as *Ambelania sagotii*) ; Lorenzi, H., 2002, *Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees*. Vol. 02 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum p 34 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 58 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 82 (Also as *Ambelania tenuifolia*) ; Reis, S. V. and Lipp, F. L., 1982, *New Plant Sources for Drugs and Foods from the New York Botanical Garden herbarium*. Harvard. p 241 ; van Roosmalen, M.G.M., 1985, *Fruits of the Guianan Flora*. Utrecht Univ. & Wageningen Univ. p 22 ; [www.colecionandofrutas.org](http://www.colecionandofrutas.org)