

Amblygonocarpus andongensis (Welw. ex Oliv.) Exell. et Torre

Identifiants : 2085/amband

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 08/05/2024

- **Classification phylogénétique :**
 - Clade : Angiospermes ;
 - Clade : Dicotylédones vraies ;
 - Ordre : Saxifragales ;
 - Famille : Altingiaceae ;
- **Classification/taxinomie traditionnelle :**
 - Règne : Plantae ;
 - Division : Magnoliophyta ;
 - Classe : Magnoliopsida ;
 - Ordre : Hamamelidales ;
 - Famille : Hamamelidaceae ;
 - Genre : Amblygonocarpus ;
- **Synonymes :** Amblygonocarpus obtusangulus (Welw. ex Oliver) Harms, Amblygonocarpus schweinfurthii Harms, Tetrapleura andongensis Welw, Tetrapleura andongensis var. schweinfurthii (Harms) Aubrevv ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Scotsman's rattle, , Dagbni nanzidow, Fula-fulfulde, Matindire, Munyenye, Mutindiri, Muwaka, Njekere, Umnonjwana, Yake ;



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

Gousses^{0(+x)}

Les cosses se sont rassemblées en tombant dans le vent. Les graines sont rôties et mangées entières, ou pilées en poudre sèche et généralement assaisonnées de sel

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

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-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)):**

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Il pousse dans les forêts de feuillus de basse altitude. C'est souvent sur les sables du Kalahari. Au Zimbabwe, il atteint 1 370 m d'altitude. Dans les jardins botaniques de Brisbane. ^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : It is a tropical plant. It grows in low altitude deciduous forest. It is often on Kalahari sands. In Zimbabwe it grows up to 1,370 m above sea level. In Brisbane Botanical Gardens ^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Angola, Australie, Botswana, Burkina Faso, Cameroun, Afrique centrale, Tchad, Congo, Afrique de l'Est, Ghana, Malawi, Mozambique, Namibie, Nigéria, Afrique du Sud, Afrique australe, Soudan, Tanzanie, Ouganda, Afrique de l'Ouest, Zambie, Zimbabwe ^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Angola, Australia, Botswana, Burkina Faso, Cameroon, Central Africa, Chad, Congo, East Africa, Ghana, Malawi, Mozambique, Namibia, Nigeria, South Africa, Southern Africa, Sudan, Tanzania, Uganda, West Africa, Zambia, Zimbabwe ^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Composition chimique (acides de graines [échantillon rhodésien]): huile = 12%. Esters de composants (% en poids): 16: 0 = 4%. 18: 0 = 4%. 18: 1 = 22%. 18: 2 = 576%. 18: 3 = 2%. 20: 0 = 3%. 20: 1 = 1%. 22: 0 = 5%. 24: 0 = 2%. Aussi comme Mimosaceae ^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : Chemical composition (seed acids [Rhodesian sample]): Oil = 12%. Component esters (wt. %): 16:0 = 4%. 18:0 = 4%. 18:1 = 22%. 18:2 = 576%. 18:3 = 2%. 20:0 = 3%. 20:1 = 1%. 22:0 = 5%. 24:0 = 2%. Also as Mimosaceae ^{{{{0(+x)}}}}.

- **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" :

Bol Soc. Brot. ser. 2, 29:42. 1955 ; Bruschi, P., et al, 2014, Traditional use of plants in a rural community of Mozambique and possible links with Miombo degradation and harvesting sustainability. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 2014, 10:59 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 3. Kew. ; CROSS-UPCOTT ; Fowler, D. G., 2007, Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses. Kew. p 34 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 24 ; Malaisse, F., 1997, Se nourrir en foret claire africaine. Approche écologique et nutritionnelle. CTA., p 57 ; Malaisse, F., 2010, How to live and survive in Zambezian open forest (Miombo Ecoregion). Les Presses Agronomiques de Gembloux. ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 89 ; Palgrave, K.C., 1996, Trees of Southern Africa. Struik Publishers. p 255 ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 33 (As Amblygonocarpus schweinfurthii) ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, Fruitiers Sauvages d'Afrique. Espèces du Cameroun. CTA p 203 ; www.zimbabweflora.co.zw 2011