Momordica cochinchinensis (Lour.) Spreng., 1826 (Muricie)

Identifiants : 21083/momcoc

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 04/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Cucurbitales ;***
    - ***Famille : Cucurbitaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Violales ;***
    - ***Famille : Cucurbitaceae ;***
    - ***Genre : Momordica ;***
- ***Synonymes : Momordica macropylla Gage, Momordica meloniflora Hand.Mazz, Momordica mixta Roxb, Muricia cochinchinensis Lour, Zucca commersoniana Ser ;***
- ***Synonymes français : gac ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : balsam-pear, Chinese bitter-cucumber, Chinese-cucumber, giant spine gourd, spiny bitter-cucumber (spiny bitter cucumber), sweet gourd , mu bie zi (cn transcrit), indische Bittergurke (de), cundeamor (es), taggig bittergurka (sv), bhat karela (local) ;***

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

  Partie(s) comestible(s)[{{{0(+x)]* : feuilles, légume, fruit, épice[{{{0(+x)].

  Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)[{{{0(+x)] :

  -les jeunes pousses feuillues sont consommées cuites[{{{0(+x)] (ex. : comme potherbe[{{{{dp*}]) ; elles sont souvent blanchies puis servies avec une sauce chili ou ajoutées aux soupes ;

  -le jeune fruit est cuit et mangé comme un légume ; ils sont cuits, sautés ou utilisé dans les currys[{{{0(+x)].

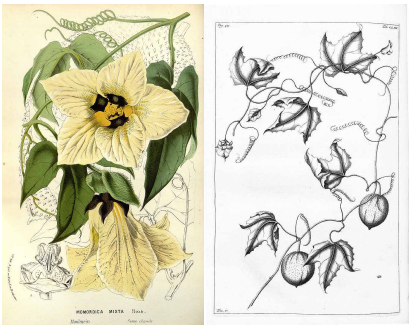
  Les jeunes pousses feuillues sont consommées cuites. Ils sont souvent blanchis puis servis avec une sauce chili ou ajoutés aux soupes. Les jeunes fruits sont cuits et consommés comme légume. Ils sont bouillis, sautés ou utilisés dans les currys

  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)*
90	*120*	*29*	*0.6*	*0*	*0*	*0*	*0*

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

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



De gauche à droite :

Par Van Houtte, L.B., Flore des serres et des jardin de l?Europe (1845-1880) Fl. Serres vol. 14 (1861), via plantillustrations
Par Rumphius (Rumpf), G.E., Herbarium amboinense (1741-1750) Herb. Amboin. vol. 5 (1747) t. 153 p. 414 , via plantillustrations

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    Les fruits sont vendus sur les marchés. Leaves sont vendus sur les marchés locaux[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Fruit are sold in markets. Leaves are sold in local markets[{{{0(+x)].

  - ***Distribution :***

    Une plante tropicale. Il convient aux endroits tropicaux mais pousse également dans les climats chauds et humides. Il se produit du nord de Luzon au sud de Mindanao aux Philippines. Dans XTBG Yunnan. Au Sichuan[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : A tropical plant. It suits tropical places but also grows in warm humid climates. It occurs from northern Luzon to southern Mindanao in the Philippines. In XTBG Yunnan. In Sichuan[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Asie, Australie, Bangladesh, Cambodge, Chine, Cuba, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Laos, Malaisie, Myanmar, Nord-est de l'Inde, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Asie du Sud-Est, Sikkim, Taïwan, Thaïlande, Vietnam[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Asia, Australia, Bangladesh, Cambodia, China, Cuba, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Laos, Malaysia, Myanmar, Northeastern India, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Philippines, SE Asia, Sikkim, Taiwan, Thailand, Vietnam[{{{0(+x)].

  - ***Notes :***

    Il existe environ 50 espèces de Momordica[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : There are about 50 Momordica species[{{{0(+x)].

- ***Nombre de graines au gramme : 0,25 ;***

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

dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2372841 ***;***
- ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=24521 ***;***

dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 378 ; Bandyopadhyay, S. et al, 2009, Wild edible plants of Koch Bihar district, West Bengal. Natural Products Radiance 8(1) 64-72 ; Borrell, O.W., 1989, An Annotated Checklist of the Flora of Kairiru Island, New Guinea. Marcellin College, Victoria Australia. p 66, 183 ; Brown, W.H., 1920, Wild Food Plants of the Philippines. Bureau of Forestry Bulletin No. 21 Manila. p 154 ; 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 1511 ; Cooper, W. and Cooper, W., 2004, Fruits of the Australian Tropical Rainforest. Nokomis Editions, Victoria, Australia. p 142 ; Dhyani, S.K., & Sharma, R.V., 1987, Exploration of Socio-economic plant resources of Vyasi Valley in Tehri Garwhal. J. Econ. Tax. Bot. Vol. 9 No. 2 pp 299-310 ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1993, Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation. Vol 6. Lothian. p 441 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 88 ; Flora of Australia, Volume 8, Lecythidales to Batales, Australian Government Publishing Service, Canberra (1982) p 167 ; Hani Medicine of Xishuangbanna, 1999, p 115 ; Jacquat, C., 1990, Plants from the Markets of Thailand. D.K. Book House p 56 ; Japanese International Research Centre for Agricultural Science www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Vegetables ; Khumgratok, S., Edible Plants in Cultural Forests of Northeastern Thailand. Mahasarakham University Thailand. ; Kuo, W. H. J., (Ed.) Taiwan's Ethnobotanical Database (1900-2000), https://tk.agron.ntu.edu.tw/ethnobot/DB1.htm ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 190 ; McMakin, P.D., 2000, Flowering Plants of Thailand. A Field Guide. White Lotus. p 47 ; Menisa, A. A., et al, 2012, Survey and characterization of Indigenous Food Plants in Ilocos Norte, Philippines. SEARCA Discussion Paper series No. 2011-2 ; Monsalud, M.R., Tongacan, A.L., Lopez, F.R., & Lagrimas, M.Q., 1966, Edible Wild Plants in Philippine Forests. Philippine Journal of Science. p 456 ; Pham-Hoang Ho, 1999, An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre. p 568 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 277 ; Rashid, H. E., 1977, Geography of Bangladesh. Westview. p 264 ; Sharma, B.B., 2005, Growing fruits and vegetables. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 188 ; Singh, H.B., Arora R.K.,1978, Wild edible Plants of India. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 77 ; Singh, P.K., Singh, N.I., and Singh, L.J., 1988, Ethnobotanical Studies on Wild Edible Plants in the Markets of Manipur - 2. J. Econ. Tax. Bot. Vol. 12 No. 1 pp 113-119 ; Slik, F., www.asianplant.net ; Solomon, C., 2001, Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 41 ; Syst. veg. 3:14. 1826 ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 59 ; Tindall, H.D., 1983, Vegetables in the tropics. Macmillan p. 181 ; 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 Sam, H. et al, 2008, Uses and Conservation of Plant Species in a National Park. A case study of Ben En, Vietnam. Economic Botany 62:574-593 ; Xu, You-Kai, et al, 2004, Wild Vegetable Resources and Market Survey in Xishuangbanna, Southwest China. Economic Botany. 58(4): 647-667. (As Momordica macrophylla) ; Yang, Si-Lin and Walters, T. W., 1992, Ethnobotany and the role of the Cucurbitaceae of China. Economic Botany, Vol. 46, No. 4, pp. 349-367