

Nephelium mutabile Blume, 1849 (Pulasan)

Identifiants : 21799/nepmut

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- Classification phylogénétique :

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

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Sapindaceae ;
- Genre : Nephelium ;

- Synonymes : Nephelium ramboutan-ake (Labill.) Leenh. 1986 (nom retenu, selon GRIN) ;

- Synonymes français : kapulasan ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : kapulasan, pulasan , pulasan (ms), pulasan (sv) ;



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

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

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

-les fruits sont consommés frais ; les fruits plus aigres sont consommés en ragoût ;

-les graines sont parfois rôties/torréfiées et mangées ; la graine peut être utilisée pour son huile^{{{0(+x)}}}.

Le fruit est consommé frais. Ils sont également cuits et transformés en confitures et conserves. Les graines peuvent être consommées crues ou cuites. Ils peuvent être bouillis ou rôtis. Les graines donnent également une huile de cuisson

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)
83	230	55	0.8	0	0	3.0	0



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

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



Par Naturalis Biodiversity Centre / Wikimedia commons Naturalis f. B , via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Une plante tropicale. C'est une espèce très tropicale. Il convient aux basses terres tropicales chaudes et humides. Il a besoin de beaucoup d'humidité et d'un climat humide. Il pousse naturellement en Malaisie occidentale. Il fait mieux avec une température moyenne proche de 28 ° C. En Malaisie, il pousse entre 100 et 350 m au-dessus du niveau de la mer^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It is a very tropical species. It suits the hot humid tropical lowlands. It needs plenty of moisture and a humid climate. It grows naturally in Western Malaysia. It does best with an average temperature near 28Â°C. In Malaysia it grows between 100-350 m above sea level^{{{{10(+x)}}}.

- **Localisation :**

Asie, Australie, Amérique centrale, Costa Rica, Indochine, Indonésie *, Malaisie, Pacifique, Philippines, Asie du Sud-Est, Thaïlande^{{{f0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Asia, Australia, Central America, Costa Rica, Indochina, Indonesia*, Malaysia, Pacific, Philippines, SE Asia, Thailand^{(((0(+x)))},

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

dont classification :

- o **"The Plant List" (en anglais) :** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2382774 ;
- o **"GRIN" (en anglais) :** <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=25195> ;

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

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

AAK, 1980, *Bertanam Pohon Buah-buahan*. Penerbitan Yayasan Kanisius, Yogyakarta. p 68 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 722 ; Brown, W.H., 1920, *Wild Food Plants of the Philippines*. Bureau of Forestry Bulletin No. 21 Manila. p 106 ; Chin, H.F., & Yong, H.S., 1996, *Malaysian Fruits in Colour*. Tropical press, Kuala Lumpur p 8 ; Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines*. IBPGR Newsletter p 8 ; Darley, J.J., 1993, *Know and Enjoy Tropical Fruit*. P & S Publishers. p 61 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 226 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 160 ; *Food Composition Tables for use in East Asia* FAO <https://www.fao.org/infoods/directory> No. 986 ; Garner, R.J., and Chaudhri, S.A., (Ed.) 1976, *The Propagation of Tropical fruit Trees*. FAO/CAB. p 518 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 290 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1839 ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, *Buah-Buahan*, Balai Pustaka, Jakarta. p 56 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 32 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 57 ; Morton, J. F., 1987, *Fruits of Warm Climates*. Wipf & Stock Publishers p 265 ; Mulyoutami, E., et al, 2009, *Local knowledge and management os simpikng (forest gardens) among the Dayak people in East Kalimantan, Indonesia*. *Forest Ecology and Management*. 257:2054-2061 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops*

Dicotyledons, Longmans. p 644 ; *Rumphia* 3:104. 1847 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 300 ; Tankard, G., 1990, *Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit*. Viking p 122 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajaratnam, J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics*. Longman, p 134