

Osmundea pinnatifida (Hudson) Stackhouse

Identifiants : 22562/osmpin

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 27/04/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Rhodophyta ;
- Classe : Florideophyceae ;
- Ordre : Ceramiales ;
- Famille : Rhodomelaceae ;
- Genre : Osmundea ;

- Synonymes : *Fucus pinnatifidus* Hudson, *Laurencia pinnatifida* (Hudson) J. V. Lamouroux ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Pepper dulse, Prickly tang, ;



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

Parties comestibles : algues, algues, fronde, épice^{{{0(+x)}} (traduction automatique)} | Original : Seaweed, Algae, Frond, Spice^{{{0(+x)}}} Il est utilisé comme assaisonnement. Il a un goût piquant et poivré et est utilisé pour aromatiser d'autres algues

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

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	20.8	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 : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Chapman, V.J. and Chapman, D.J., 1980, *Seaweeds and their uses*. London. (As *Laurencia pinnatifida*) ; Cherry, P., et al, 2019, *Risks and benefits of consuming edible seaweeds*. *Nutrition Reviews* Vol. 77(5):307-329 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, *Wild Food in Australia*, Fontana. p 196 (As *Laurencia pinnatifida*) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 374 (As *Laurencia pinnatifida*) ; <http://www.seavegetables.com> (As *Laurencia pinnatifida*) ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 371 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 238 (As *Laurencia pinnatifida*) ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 119 (As *Laurencia pinnatifida*) ; Marsham, S., et al, 2007, *Comparison of nutritive chemistry of a range of temperate seaweeds*. *Food Chemistry* 100: 1331-1336 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 199 (As *Laurencia pinnatifida*) ; Zemke-White, W. L. & Ohno, M., 1999, *World seaweed utilisation: An end-of-century summary*. *Journal of Applied Phycology* 11: 369-376 (As *Laurencia pinnatifida*)