

# Palmaria palmata (Linnaeus) Weber & Mohr

Identifiants : 22846/palpal

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 23/06/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Rhodophyta ;
- Classe : Florideophyceae ;
- Ordre : Palmariales ;
- Famille : Palmariaceae ;
- Genre : Palmaria ;

- Synonymes : *Fucus palmatus* Linnaeus, *Rhodomenia palmata* (L.) Greville, et d'autres ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Dulse, , Crannogh, Darusu, Dillesk, Dillisk, Sheep dulse, Sou sol, Tellesk, Water leaf ;



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

Parties comestibles : algues, algues<sup>{{(0(+x))}}</sup> (traduction automatique) | Original : Seaweed, Algae<sup>{{(0(+x))}}</sup>

Partie testée : algue<sup>{{(0(+x))}}</sup> (traduction automatique)

Original : Seaweed<sup>{{(0(+x))}}</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	14.9	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" :

Cherry, P., et al, 2019, Risks and benefits of consuming edible seaweeds. *Nutrition Reviews* VR Vol. 77(5):307-329 ; <http://www.seavegetables.com> ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 371 ; Kuhnlein, H. V. and Turner, N. J., 1991, *Traditional Plant Foods of Canadian Indigenous Peoples. Food and Nutrition in History and Anthropology Volume 8*. Gordon and Breach. p 18 ; Pape, M. A., et al, *Effects of Two Storage Conditions on the odor of an Edible Seaweed, *Palmaria palmata**. *Journal of Food Science*. Vol. 67 (8): pp 3135-3139 ; Pereira, L., 2011, *A Review of the Nutrient Composition of Selected Edible Seaweeds*. In *Seaweed*. Pomin V. H., (Ed.) Nova Science Publishers, Inc ; Rouxel, C. et al, 2001, *Species identification by SDS-PAGE of red algae used as seafood or a food ingredient*. *Food Chemistry* 74 (2001) 349-353 ; Sanchez-Machado, et al, 2003, *High-Performance Liquid Chromatographic Analysis of Amino Acids in Edible Seaweeds after Derivatization with Phenyl Isothiocyanate*. *Chromatographia* 58: 159-163 ; Small, E., 2009, *Top 100 Food Plants. The world's most important culinary crops*. NRC Research Press. p 482 ; Svanberg, I., et al, 2012, *Edible wild plant use in the Faroe Islands and Iceland*. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4): 233-238 ; Van Ginneken, V. J.T., et al, 2011, *Polyunsaturated fatty acids in various macroalgal species from north Atlantic and tropical seas*. *Lipids in Health and Disease* 10:104 ; Zemke-White, W. L. & Ohno, M., 1999, *World seaweed utilisation: An end-of-century summary*. *Journal of Applied Phycology* 11: 369-376