

Parkia timoriana (DC.) Merr.

Identifiants : 23113/partim

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 11/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;
- Genre : Parkia ;

- Synonymes : *Acacia niopo* Llanos, *Inga timoriana* DC, *Mimosa peregrina* Blanco, *Parkia africana* auct. non R. Br, *Parkia calcarata* Gagnep. ex Lecomte, *Parkia grandis* Hassk, *Parkia roxburghii* G. Don, ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *Petai hutan*, *Forest sataw tree*, , *Alai*, *Amarang*, *Bairithai*, *Batai hutan*, *Dhemka*, *Gacher shim*, *Kedawung*, *Kerayong*, *Kharial*, *Kupang*, *Manipuri urahi*, *Nkamp*, *Petai kerayong*, *Peundung*, *Pohon petai hutan*, *Riang*, *Sa riang*, *Themuke*, *Thenuk*, *Waikra*, *Yangchak*, *Yonchak*, *Yongchak*, *Zawng-tah-lay*, *Zongta* ;



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

Parties comestibles : graines, feuilles, épices, gousses, fruits^{{{0(+x)}}} (traduction automatique) | Original : Seeds, Leaves, Spice, Pods, Fruit^{{{0(+x)}}} Les graines sont amères mais peuvent être consommées après avoir été rôties ou bouillies. Les fruits mûrs sont consommés. Les graines germées sont consommées. Les jeunes gousses tendres sont cuites et mangées, surtout avec du poisson. Les feuilles sont bouillies et mangées



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" :

Argent, G et al, nd, *Manual of the Larger and More important non Dipterocarp Trees of Central Kalimantan Indonesia*. Volume 2 Forest Research Institute, Samarinda, Indonesia. p 365 ; Arora, R. K., 2014, *Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective*. Bioversity International. p 50 ; Biswas, S. C., et al, 2018, *Diversity of wild edible minor fruits used by the ethnic communities of Tripura, India*. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. Vol 17(2), April 2018, pp 282-289 ; Dobriyal, M. J. R. & Dobriyal, R., 2014, *Non Wood Forest Produce an Option for Ethnic Food and Nutritional Security in India*. *Int. J. of Usuf. Mngt.* 15(1):17-37 ; *Ethnobotany of Karbis*. Chapter 4 in p 85 ; Gardner, S., et al, 2000, *A Field Guide to Forest Trees of Northern Thailand*, Kobfai Publishing Project. p 164 ; Hopkins, 1992, *Flora Malesiana ser 1*, 11(1) p 201 ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 42 ; Kar, A., & Borthakur, S. K., 2007, *Wild vegetables sold in local markets of Karbi Anglong, Assam*. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. 6(1) January 2007, pp 169-172 ; Kar, A., et al, 2013, *Wild Edible Plant Resources used by the Mizos of Mizoram, India*. *Kathmandu University Journal of Science, Engineering and Technology*. Vol. 9, No. 1, July, 2013, 106-126 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. *Economic Botany*, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Medhi, P., Sarma, A and Borthakur, S. K., 2014, *Wild edible plants from the Dima Hasao district of Assam, India*. *Pleione* 8(1): 133-148 ; Milow, P., et al, 2013, *Malaysian species of plants with edible fruits or seeds and their evaluation*. *International Journal of Fruit Science*. 14:1, 1-27 ; Nakahara, K. et al, 2002, *Antimutagenicity of Some Edible Thai Plants, and a Bioactive Carbazole Alkaloid, Mahanine, Isolated from Micromelum minutum*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50: 4796-4892 ; Patiri, B. & Borah, A., 2007, *Wild Edible Plants of Assam*. Geethaki Publishers. p 47 ; Philipp. J. Sci., C 5:33. 1910 ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute <http://botany.si.edu/antilles/WestIndies> ; Pradheep, K., et al, 2016, *Wild edible plants used by Konyak tribe in Mon district of Nagaland: Survey and inventorisation*. *Indian Journal of Natural Products and Resources*. Vol 7(1) pp 74-81 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 279 ; Sakunpak, A. & Panichayupakaranant, P., 2012, *Antibacterial activity of Thai edible plants against gastrointestinal pathogenic bacteria and isolation of a new broad spectrum antibacterial polyisoprenylated benzophenone, chamuangone*. *Food Chemistry* 130 (2012) 826-831 ; Slik, F., www.asianplant.net ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 334 ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, *3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia*. LIPI p 433 ; Teron, R. & Borthakur, S. K., 2016, *Edible Medicines: An Exploration of Medicinal Plants in Dietary Practices of Karbi Tribal Population of Assam, Northeast India*. In Mondal, N. & Sen, J.(Ed.) *Nutrition and Health among tribal populations of India*. p 153 ; 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)