

***Porphyra tenera* Kjellman**

Identifiants : 25347/porten

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 13/05/2024

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Rhodophyta ;
- Classe : Bangiophyceae ;
- Ordre : Bangiales ;
- Famille : Bangiaceae ;
- Genre : Porphyra ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Nori, , Keem, Asakusa nori, Awanori, Ama-nori, Sushi nori ;



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

Parties comestibles : algues, algues, fronde^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique) | **Original :** Seaweed, Algae, Frond^{{{{0(+x)}}}} Il est utilisé pour emballer les sushis (riz vinaigré). Il peut être séché et pré-grillé, assaisonné et préparé sous d'autres formes. Il est consommé dans les soupes de légumes de la mer . Il est utilisé comme gel en cuisine



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" :

Crowe, A., 1997, A Field Guide to the Native Edible Plants of New Zealand. Penguin. p 148 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 258 ; Fujiwara-Arasaki, T. et al, 1984, The protein value in human nutrition of edible marine algae in Japan. Hydrobiologia 116/117, 513-516 ; <http://www.seavegetables.com> ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 261 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 238, 1799 ; Lee, B., 2008, Seaweed Potential as a marine vegetable. RIRDC Publication No. 08/009 ; Pereira, L., 2011, A Review of the Nutrient Composition of Selected Edible Seaweeds. In Seaweed. Pomin V. H., (Ed.) Nova Science Publishers, Inc ; Pillay, T. V. R. & Kutty, M. N., 2005, Aquaculture Principles and Practices. 2nd edition. Blackwell. p. 580 ; Ruperez, P. et al, 2001, Dietary fibre and physicochemical properties of edible Spanish seaweeds. Eur. Food Res. Technol.

212: 349-354 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 335 ; Subba Rao, G.N., 1965, Uses of seaweed directly as human food. *Indo-Pacific Fisheries Council Regional Studies* 2:1-32 ; Teas, J. et al, 2004, Variability of Iodine Content in Common Commercially Available Edible Seaweeds. *Thyroid*. Vol. 14, No. 10 ; Xia, B., and Abbott, I.A., 1987, Edible seaweeds of China and their place in the Chinese diet. *Economic Botany* 41:341-53 ; Zemke-White, W. L. & Ohno, M., 1999, World seaweed utilisation: An end-of-century summary. *Journal of Applied Phycology* 11: 369-376