

Prosopis cineraria (L.) Macbride

Identifiants : 25703/procin

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 09/05/2024

- 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 : Prosopis ;

- Synonymes : Prosopis spicigera Linn, Mimosa cineraria L ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : , Banni, Chaunkra, Hamra, Jambai, Jambu, Jammi chettu, Jand, Jhand, Jot, Kandi, Khaka, Khanjra, Khar, Khejari, Khejdi, Khejra, Khejri, Khijado, Parampu, Perumbai, Perumbay, Sami, Sangri, Saundad, Saundar, Saunder, Semru, Shami, Shami, Sheh, Shemri, Shum, Summi, Tambu ;



- Note comestibilité : ***

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

Parties comestibles : fruits, gousses, écorce, graines, feuilles, gomme^{{{0(+x)}} (traduction automatique)} | Original : Fruit, Pods, Bark, Seeds, Leaves, Gum^{{{0(+x)}}} L'écorce, les feuilles et les graines séchées ont été séchées et moulues et mélangées à d'autres farines de céréales. Les jeunes feuilles sont mangées. La gomme est comestible. L'écorce a un goût amer. Il vaut probablement mieux l'éviter. Pendant les famines, il était moulu en farine et utilisé pour faire du pain. Les gousses non mûres sont bouillies et utilisées comme légume. Les gousses mûres sont consommées comme un fruit. Les gousses séchées ont été consommées crues. La pulpe sucrée autour des graines est consommée verte ou sèche, crue ou cuite. Il est également bouilli avec des légumes, du sel et du beurre. Il peut également être séché et conservé

Partie testée : écorce^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}
Original : Bark^{{{0(+x)}}}

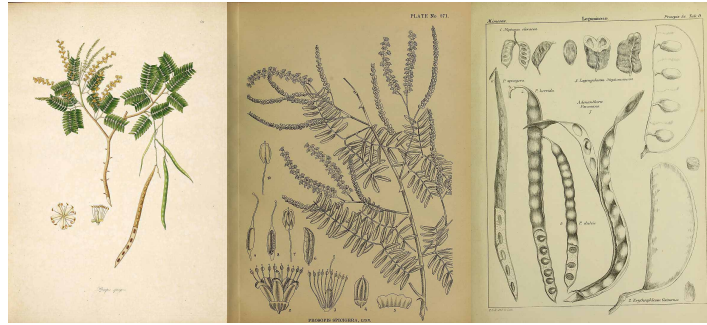
Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	0	0	0



néant, inconnus ou indéterminés.

- Note médicinale : **

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



De gauche à droite :

Par Roxburgh, W., *Plants of the coast of Coromandel (1795-1819) Pl. Coromandel vol. 1 (1795) t. 63*, via plantillustrations

Par Kirtikar, K.R., Basu, B.D., *Indian medicinal plants, Plates (1918) Ind. Med. Pl., Plates vol. 2 (1918) t. 371*, via plantillustrations

Par Ralph, T.S., *Icones carpologicae (1849) Icon. Carpolog. (1849) t. 9 p. 7 f. 6*, via plantillustrations

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

° 5 "*Plants For a Future*" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Prosopis_cineraria ;

dont classification :

dont livres et bases de données : ° "*Food Plants International*" (en anglais) ;

dont biographie/références de ° "*FOOD PLANTS INTERNATIONAL*" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 492 ; Arora, R. K., 2014, *Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective*. Bioversity International. p 50 ; BHANDARI, ; Bot. Exch. Club Soc. Brit. Isles 3:422. 1914 [As (L.) Druce] ; Chaturvedi, Y. et al, 2001, *Level of B-carotene and effects of processing on selected fruits and vegetables of the arid zone of India*. *Plant Foods for Human Nutrition* 56: 127-132 ; 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 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 153 (As *Prosopis spicigera*) ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; GUPTA & KANODIA, ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 518 (As *Prosopis spicigera*) ; <http://iscmumbai.maharashtra.gov.in/floristic%20survey.html> ; KING, ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1852 ; Krishen P., 2006, *Trees of Delhi, A Field Guide*. DK Books. p 276 ; *Mant. pl.* 1:68. 1767 (As *Prosopis spicigera*) ; Norton, J., et al, 2009, *An Illustrated Checklist of the Flora of Qatar*. UNESCO Office in Doha. ; Prachi, K., et al, 2012, *Underutilized wild fruits of North Maharashtra*. *Journal of Research in Plant Sciences*. (2012) 1:071-076 ; Sahni, K.C., 2000, *The Book of Indian Trees*. Bombay Natural History Society. Oxford. p 78 ; SANDISON & HARRIS, ; SAXENA ; SHANKARNARAYAN & SAXENA ; Sharma, R. & Kaur, S., 2016, *Antimicrobial and phytochemical screening of Trikota- traditional food of western Rajasthan*. *Indian Journal of Traditional Knowledge* Vol. 16(2), April 2017, pp. 270-276 ; Shekhawat, G.S. & Anand, S., 1984, *An Ethnobotanical Profile of Indian Desert*. *J. Econ. Tax. Bot.* Vol.5 No.3 pp 591-598 ; Singh, D. et al, 2014, *Local wild plants from the Thar Desert for improved health and food security*. in *Promotion of Underutilized Indigenous Food Resources for Food Security and Nutrition in Asia and Pacific*. FAO. Bangkok p 147 ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 79 ; www.worldagroforestrycentre.org/treedb/