

Saccharina latissima (L.) C. E. Lane, C. Mayes, Druehl & G. W. Saunders

Identifiants : 28483/sacclati

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 02/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :
 - Règne : Chromista ;
 - Division : Ochrophyta ;
 - Classe : Phaeophyceae ;
 - Ordre : Laminariales ;
 - Famille : Laminariaceae ;
 - Genre : Saccharina ;
- Synonymes : Fucus saccharinus Linnaeus, Laminaria saccharina (L.) Lamouroux, Now Saccharina latissima (Linnaeus) Lane, Mayes, Druehl and Saunders ;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Sugar wrack, Sugar Kelp, , Chai tai, Hai dai, Hai houan, Hai tai, Kouanpon, Kunpu, Rufai, Sea belt, Sea Lettuce, Sugar tang, Yan tsai ;



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

Parties comestibles : algues, fronde, algues^{{{0(+-x)}}} (traduction automatique) | Original : Seaweed, Frond, Algae^{{{0(+-x)}}} Il peut être consommé sec ou frais. Il peut également être utilisé pour l'alcool. Attention: l'alcool est une cause de cancer

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	7.1	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" :

Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins.* p 290 (As *Laminaria saccharina*) ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man. Academic Press, London.* p 53 (As *Laminaria saccharina*) ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books.* p 167 (As *Laminaria saccharina*) p 2236 (As *Ulva latissima*) ; Cherry, P., et al, 2019, *Risks and benefits of consuming edible seaweeds. Nutrition Reviews* Vol. 77(5):307-329 ; Crowe, A., 1997, *A Field Guide to the Native Edible Plants of New Zealand. Penguin.* p 152 (As *Ulva latissima*) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world.* p 369 (As *Laminaria saccharina*) ; <http://www.seavegetables.com> (As *Laminaria saccharina*) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food. CUP* p 236 (As *Laminaria saccharina*) ; Lee, B., 2008, *Seaweed Potential as a marine vegetable. RIRDC Publication No. 08/009* (As *Laminaria saccharina*) ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins.* p 119 (As *Laminaria saccharina*) ; Pereira, L., 2011, *A Review of the Nutrient Composition of Selected Edible Seaweeds. In Seaweed. Pomin V. H., (Ed.) Nova Science Publishers, Inc* ; Surey-Gent, S. & Morris G., 1987, *Seaweed. A User's Guide. Whirret Books. London.* p 48, 130 (As *Laminaria saccharina*) ; Svanberg, I., et al, 2012, *Edible wild plant use in the Faroe Islands and Iceland. Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4): 233-238 ; Tseng, C. K., 1947, *Seaweed Resources of North America and Their Utilization. Economic Botany, Vol. 1, No. 1* pp. 69-97 (As *Laminaria saccharina*) ; Zemke-White, W. L. & Ohno, M., 1999, *World seaweed utilisation: An end-of-century summary. Journal of Applied Phycology* 11: 369-376 (As *Laminaria saccharina*)