

Sapindus mukorossi Gaertn., 1788 (Noyer de lavage)

Identifiants : 29039/sapmuk

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 20/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Sapindaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Sapindaceae ;
- Genre : Sapindus ;

- Synonymes : Possibly now Sapindus saponaria, Sapindus detergens Roxb ;

- Synonymes français : noyer de lavage chinois, savonnier ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : soap-nut tree of North India, Chinese soapberry , Dodan, Dodani, Reetha, Reettha, Ritha, Soapnut, Thali ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -4°C zone 9 ? (B et t) ;



- Note comestibilité : *

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

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : graines^{0(+x)μ}.

Utilisation(s)/usage(s)_μ^{{{0(+x)}}} culinaires : les graines sont broyées et bouillies pour obtenir un liquide qui est ajouté à des bonbons au lait ce qui donne une qualité mousseuse au dessert^{{{0(+x)}}}. (1*)

ATTENTION: Les plantes contiennent des saponines. Les graines sont toxiques. Les grains de graines sont mis sous l'eau courante pendant environ une semaine, puis séchés et transformés en farine pour le pain. Les graines sont écrasées et bouillies pour faire un liquide qui est ajouté aux bonbons au lait qui donne une qualité mousseuse au dessert

Partie testée : graines^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Seeds^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (μg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	31.0	0	0	0	0



(1*)ATTENTION : les plantes contiennent des saponines ; les graines sont toxiques.(1*)ATTENTION^{0(+x)} : les plantes contiennent des saponines ; les graines sont toxiques^{{{0(+x)}}}.

- **Note médicinale : ****

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



Par Blanco, M., Flora de Filipinas, ed. 3 (1877-1883) Fl. Filip., ed. 3, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Une plante subtropicale. Il est originaire de l'Inde jusqu'au Japon. Il convient aux zones de rusticité 8-11^{{{0(+x)}}}
(traduction automatique).

Original : A subtropical plant. It is native from India to Japan. It suits hardiness zones 8-11^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Asie, Australie, Chine *, Afrique de l'Est, Himalaya, Inde, Indochine, Japon, Laos, Malaisie, Mozambique, Népal, Inde du Nord-Est, Inde du Nord-Ouest, Pakistan, Asie du Sud-Est, Sikkim, Singapour^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Asia, Australia, China*, East Africa, Himalayas, India, Indochina, Japan, Laos, Malaysia, Mozambique, Nepal, Northeastern India, NW India, Pakistan, SE Asia, Sikkim, Singapore^{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Les noix sont utilisées en médecine. Les fruits sont utilisés comme savon. Les graines sont utilisées comme perles^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : The nuts are used in medicine. The fruit are used as soap. The seeds are used as beads^{{{0(+x)}}}.

- **Nombre de graines au gramme : 0,22/0,75 ;**

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-28601620 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 547 ; Barwick, M., 2004, Tropical and Subtropical

Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 363 ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 199 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1311 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 226 ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Fruct. sem. pl. 1:342, t. 70, fig. 3. 1788 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 286 ; Krishen P., 2006, Trees of Delhi, A Field Guide. DK Books. p 222 ; Manju, S., and Sundriyal, R. C., 2001, Wild Edible Plants of the Sikkim Himalaya: Nutritive Values of Selected Species. Economic Botany 55(3): 377-390 ; Recher, P, 2001, Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 7