

Artocarpus sericicarpus F.M.Jarrett, 1959 (Pedalai)

Identifiants : 3344/artser

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Rosales ;
- Famille : Moraceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Rosales ;
- Famille : Moraceae ;
- Tribu : Artocarpeae ;
- Genre : Artocarpus ;

- Synonymes : x (=) basionym, *Artocarpus blumei* auct. non Trecul ex Vidal (synonyme selon EMNMP), *Artocarpus elasticus* non Blume. (synonyme selon EMNMP) ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Pedalai, Terap bulu, Gumihan , Pohon terap bulu, Pohon pedalai ;



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

Fruit (fruits (périanthes) frais^{{{{65(+x)}}} [nourriture/aliment] ; et graines^{65(+x)} cuites^(dp*) (bouillies, séchées et torréfiées ou frites^{{{{65(+x)}}} [nourriture/aliment]) comestible .(1*)

Détails :

Le fruit est consommé frais. La douce et crémeuse chair blanche (périanthe) est facile à manger et, comme pour le marang (*Artocarpus odoratissimus*), les segments s'accrochent au noyau central lorsque la peau est enlevée. L'odeur du fruit n'est pas aussi forte que celle du fruit du marang. Comme pour toutes les espèces d'*Artocarpus*, les graines sont également comestibles et celles du pedalai sont considérées comme parmi les plus savoureuses. Elles peuvent être bouillies, séchées et grillées ou frites^{{{{65(+x)}}}.

La partie charnue du fruit est consommée crue. Les graines sont grillées et mangées. Ils ont une saveur acidulée de noisette comme les arachides

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

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
69.3	497	119	1.7	0	1.8	0.8	7.4



(1)Les graines sont probablement toxiques (au moins crues), comme bon nombre d'autres espèces du genre.(1*)Les graines sont probablement toxiques (au moins crues), comme bon nombre d'autres espèces du genre^{(((dp*))}.*

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Les fruits sont vendus sur les marchés. C'est une plante alimentaire cultivée^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : Fruit are sold in markets. It is a cultivated food plant^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Il convient aux sols fertiles formés par les rivières. C'est dans les forêts à feuilles persistantes jusqu'à 500 m d'altitude. On les trouve à Quezon, Bicol, Surigao et Davao à la fois cultivées et sauvages aux Philippines. Dans les jardins botaniques de Cairns^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It is a tropical plant. It suits fertile soils which have been formed by rivers. It is in evergreen forests up to 500 m altitude. They are found in Quezon, Bicol, Surigao and Davao both cultivated and wild in the Philippines. In the Cairns Botanical Gardens^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Asie, Australie, Indonésie, Malaisie, Pacifique, Philippines, Sarawak, Asie du Sud-Est^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : Asia, Australia, Indonesia, Malaysia, Pacific, Philippines, Sarawak, SE Asia^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 50 espèces d'Artocarpus. Ils se trouvent dans les régions tropicales et subtropicales d'Asie et du Pacifique^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : There are about 50 Artocarpus species. They are in the tropics and subtropics of Asia and the Pacific^{{{{0(+x)}}}}.

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2654087 ;

dont livres et bases de données : ⁶⁵"Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants" (livre en anglais, volume 3, pages 351 à 352, par T.K. Lim) ;

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

Altschul, S.V.R., 1973, *Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria*. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 698 ; Chai, P. P. K. (Ed), et al, 2000, *A checklist of Flora, Fauna, Food and Medicinal Plants. Lanjak Entimau Wildlife Sanctuary, Sarawak. Forestry Malaysia & ITTO*. p 169 ; Hoe, V. B. & Siong, K. H., 1999, *The nutritional value of indigenous fruit and vegetables in Sarawak*. Asia Pacific J. Clin. Nutr. 8(1):24-31 ; 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 ; Monsalud, M.R., Tongacan, A.L., Lopez, F.R., & Lagrimas, M.Q., 1966, *Edible Wild Plants in Philippine Forests. Philippine Journal of Science*. p 498 ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, *Edible fruits and nut*. p 80 ; Siong, K. H., 2003, *Indigenous Fruits of Sarawak. Forest Department Sarawak*. p 102 ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, *3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia*. LIPI p 139 ; Tankard, G., 1990, *Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit*. Viking p 120