

Asparagopsis taxiformis (Delile) Coll. et Herv.

Identifiants : 3461/asptax

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Rhodophyta ;
- Classe : Florideophyceae ;
- Ordre : Bonnemaisoniales ;
- Famille : Bonnemaisoniaceae ;
- Genre : Asparagopsis ;

- Synonymes : Asparagopsis sanfordiana Harv, et d'autres ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : A red algae, Iodine weed, , Limu kohu ;



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

Parties comestibles : algues, fronde, algues, légumes^{{{0(+x)}}} (traduction automatique) | Original : Algae, Frond, Seaweed, Vegetable^{{{0(+x)}}} Les plantes sont trempées pendant plusieurs heures dans de l'eau douce, puis égouttées, pilées et salées. Il est ensuite roulé en petites boules. Il se déguste en accompagnement de viande. Il se mange en salade ou en légume avec du poisson et de la sauce soja



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" :

Abbott, I.A., 1978, The uses of seaweed as food in Hawaii. Economic Botany. 32:409-12. (As Ahnfeltia taxiformis) ; Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 59 (As Asparagopsis sanfordiana) ; Cribb, A.B., 1996, Seaweeds of Queensland A Naturalist's Guide. The Queensland Naturalists' Club Handbook No. 2. p 69 ; <http://www.seavegetables.com> ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 236 (As Asparagopsis sanfordiana and Ahnfeltia taxiformis) ; Millar, A. J., et al, 1999, Annotated and Illustrated Survey of the Marine Macroalgae from Motupore Island and Vicinity (Port Moresby area, Papua New

Guinea). 111. Rhodophyta. *Australian Systematic Botany* 12, 549-591 ; Montagne, M.C., 1946-7, Un dernier mot sur le Nostoc edule de la Chine. *Revue botanique*, 2:363-5 (As *Ahnfeltia taxiformis*) ; Novaczek, I., 2001, A Guide to the Common Edible and Medicinal Plants of the Pacific Islands. SPC. p 2 ; Schoenfeld-Leber, B., 1979, Marine algae as human food in Hawaii, with notes on other Polynesian islands. *Ecology of Food and Nutrition*. 8:47-59 (As *Asparagopsis sanfordiana*) ; Wang, Wei-Lung and Chiang, Young-Meng, 1994, Potential Economic Seaweeds of Hengchun Peninsula, Taiwan, *Economic Botany*, Vol. 48, No. 2, pp. 182-189 ; 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