

Solanum muricatum Aiton, 1789 (Pépino)

Identifiants : 37232/solmur

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 : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Solanaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Solanaceae ;
- Genre : Solanum ;

- Synonymes : Solanum guatemalense Hort, Solanum variegatum R.& P, Solanum pedunculatum Roem & Schult ;

- Synonymes français : poire melon (poire-melon), morelle de Wallis, guayavo ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : melon pear (melon-pear), melon shrub, Peruvian pepino, pepino dulce, pepino, , guayavo (local), pepino (local), Melonenbirne (de), Pepino (de), pêra-melão (pt), melão-andino (pr,br), melão-de-árvore (pt,br), tomateiro-francês (pt,br), pepino (es), pepino dulce (es), mataserrano (es,pe), pepino (sv) ;



- 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)}}} : fruit, légume^{{{0(+x)}}}μ.

Utilisation(s)/usage(s)^{μ{{0(+x)}}} culinaires : les fruits peuvent être consommés frais ou utilisés dans les boissons ; le goût est semblable à un melon ; ils peuvent être utilisés dans les sauces, confitures et conserves^{{{0(+x)}}}.

Les fruits peuvent être consommés frais ou utilisés dans les boissons. Le goût est similaire à un cantaloup. Ils peuvent être transformés en sauces, confitures et conserves. Les jeunes fruits sont cuits comme légume

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

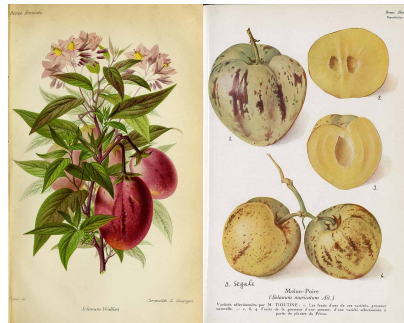
Original : Fruit^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (μg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
93.4	93	22	0.6	180	31	0.1	0



ATTENTION : même si aucune mention spécifique de la toxicité n'a été vu pour cette espèce, il appartient à un genre où beaucoup sinon tous les membres ont des feuilles toxiques et parfois aussi les fruits immatures. ATTENTION : même si aucune mention spécifique de la toxicité n'a été vu pour cette espèce, il appartient à un genre où beaucoup sinon tous les membres ont des feuilles toxiques et parfois aussi les fruits immatures^{{{{5(+)}}}.

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



De gauche à droite :

Par Revue horticole, sér. 4 (1852-1974) Rev. Hort. (Paris), ser. 4 vol. 49 (1877), via plantillustrations
Par Revue horticole, sér. 4 (1852-1974) Rev. Hort. (Paris), ser. 4, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement^{{{{0(+)}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable^{{{{0(+)}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il convient aux hautes terres tropicales. Il pousse dans la région tempérée des Andes. Il pousse jusqu'à 3200 m d'altitude dans ces régions et jusqu'à 500 m. Il fonctionne mieux dans un environnement chaud et sans gel. Il survivra à des températures de -2 ° C pendant de courtes périodes. Il ne convient pas aux zones chaudes et sèches. Les plantes ne porteront pas leurs fruits tant que les températures nocturnes ne seront pas supérieures à 18 ° C. Il fait mieux dans un sol à drainage libre. Un pH neutre de 6,5 à 7,5 est le meilleur. Jardins botaniques de Hobart. Il convient aux zones de rusticité 9-12^{{{{0(+)}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It suits the tropical highlands. It grows in the temperate Andes region. It grows up to 3200 m altitude in these regions and down to 500 m. It does best in a warm frost free environment. It will survive temperatures of -2Â°C for short periods. It does not suit hot dry areas. The plants will not set fruit until night temperatures are above 18Â°C. It does best in a free draining soil. A neutral pH 6.5-7.5 is best. Hobart Botanical Gardens. It suits hardiness zones 9-12^{{{{0(+)}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Andes *, Asie, Australie, Bolivie, Brésil, Chili, Colombie, Cuba, Afrique de l'Est, Équateur, Hawaï, Malaisie, Nouvelle-Zélande, Amérique du Nord, Pacifique, Pérou, Slovénie, Amérique du Sud *, Tasmanie, USA, Zimbabwe^{{{{0(+)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Andes*, Asia, Australia, Bolivia, Brazil, Chile, Colombia, Cuba, East Africa, Ecuador, Hawaii, Malaysia, New Zealand, North America, Pacific, Peru, Slovenia, South America*, Tasmania, USA, Zimbabwe^{{{{0(+)}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 1400 espèces de Solanum. Il a une bonne teneur en iode^{{{{0(+)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 1400 Solanum species. It has a good iodine content^{{{{0(+)}}}.

- Nombre de graines au gramme : 1000 ;

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-29601697 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 411 à 416, par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1347 ; Darley, J.J., 1993, Know and Enjoy Tropical Fruit. P & S Publishers. p 122 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 237 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 619 ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, Neglected Crops. 1492 from a different perspective. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p17, 181 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 292 ; Hort. kew. 1:250. 1789 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, The Complete Book of Fruit. Angus & Robertson p 289 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1832 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 624 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 62 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Purseglove, J.W., 1968, Tropical Crops Dicotyledons, Longmans. p 556 ; Recher, P, 2001, Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 3 ; Smith, P.M., 1979, Solanums, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 322 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 539 ; Tankard, G., 1990, Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit. Viking p 84 ; Tapia, M. E., The role of under-utilised plant species with regard to increased food security and improved health of poor people, in mountain regions. IAP-PNUD/Peru ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 75 ; Tindall, H.D., 1983, Vegetables in the Tropics, Macmillan p 369 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 348