

Solanum quitoense Lam., 1794 (Narangille)

Identifiants : 37285/solqui

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- 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 angulatum* Ruiz & Pav. *Solanum macrocarpon* Molina *Solanum macrocarpon* Pav. ex Dunal *Solanum nollanum* Britton *Solanum quitense* Kunth *Solanum quitoense* var. *septrionale* R.E.Schult. & Cuatrec. *Solanum quitoense* f. *septrionale* (R.E.Schult. & Cuatrec.) D'Arc ;

- Synonymes français : petite orange, naranjilla Lulo, naranjille, lulo, morelle de Quito, orange de Quito ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : quito-orange, naranjilla, Escudador's naranjille , lulo (es), naranjilla (es), naranjilla (sv), narangita (pe) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -4/-5°C ;



- 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)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{0(+x)}}} culinaires : les fruits sont consommés frais ou utilisés pour les confitures et les boissons ; le jus est utilisé pour aromatiser les crèmes glacées et sorbets^{{{0(+x)}}}.

Les fruits sont consommés frais ou utilisés pour les confitures et les boissons. Le jus est utilisé pour parfumer les glaces et les sorbets

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)
88.5	184	44	1.0	100	67	0.5	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 Ruiz, H., Pavón, J., *Drawings of the Royal Botanical Expedition to the Viceroyalty of Peru (1777-1816)* Draw. Roy. Bot. Exped. Viceroy. Peru (1777) t. 170, via plantillustrations

Par Kerner, J.S., *Hortus sempervirens (1795-1830)* Hort. Semperv. vol. 26 (1810) [tt. 301-312] t. 304, via plantillustrations

Par Descourtilz, M.E., *Flore [pittoresque et] médicale des Antilles (1821-1829)* Fl. Méd. Antilles vol. 5 (1827) [tt. 305-380] t. 377, via plantillustrations

Par Loiseleur-Deslongchamps, J.L.A., *Herbier général de l'amateur. Deuxième Série (1839-1850)* Herb. Gén. Amat., sér. 2 vol. 4 (1844) t. 55, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement. Les plantes ne sont pas communes en Papouasie-Nouvelle-Guinée, mais elles gagnent en importance dans les hautes terres^{(((0(+x))) (traduction automatique)}.

Original : It is a commercially cultivated vegetable. Plants are not common in Papua New Guinea, but they are increasing in importance in the highlands^{(((0(+x)))}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il convient aux régions montagneuses des tropiques. La meilleure altitude est probablement de 800 à 2000 m. Dans les Andes, il pousse entre 1 500 et 2 800 m d'altitude. Les températures sont de 14 à 22 ° C. Il est sensible au gel. Il aime l'humidité. Il pousse bien avec des précipitations de 1 500 mm par an. Il convient aux zones de rusticité 10-12^{(((0(+x))) (traduction automatique)}.

Original : A tropical plant. It suits the highland areas in the tropics. The best altitude is probably 800 to 2000 m. In the Andes it grows between 1,500-2,800 m altitude. The temperatures are 14-22°C. It is frost sensitive. It likes humidity. It grows well with rainfall of 1,500 mm per year. It suits hardiness zones 10-12^{(((0(+x)))}.

- **Localisation :**

Amazonie, Andes *, Asie, Australie, Brésil, Amérique centrale, Colombie *, Costa Rica, Cuba, Équateur, Guatemala, Hawaï, Mexique, Pacifique, Panama, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Pérou, Philippines, Asie du Sud-Est, Slovénie, Sud Amérique, Tasmanie, USA, Venezuela^{(((0(+x))) (traduction automatique)}.

Original : Amazon, Andes*, Asia, Australia, Brazil, Central America, Colombia*, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Guatemala, Hawaii, Mexico, Pacific, Panama, Papua New Guinea, PNG, Peru, Philippines, SE Asia, Slovenia, South America, Tasmania, USA, Venezuela^{(((0(+x)))}.

- **Notes :**

Il existe environ 1400 espèces de *Solanum*^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 1400 *Solanum* species^{{{{0(+x)}}}}.

• Liens, sources et/ou références :

◦ Wikipedia :

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Narangille_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Narangille_(en_français)) ;

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-29600308 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=101253> ;

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

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

Bennett, B. C., 1990, *Useful Plants of Amazonian Ecuador*. US Agency for International Development. Fifth Progress Report. New York Botanical Gardens. p 40 ; Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines*. IBPGR Newsletter p 10 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1348 ; 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 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 237 ; Gouldstone, S., 1978, *Australian and New Zealand Guide to food bearing plants*. Books for Pleasure. p 36 ; 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 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 292 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 285 ; 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 1821 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 353 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 625 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 307 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 62 ; 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 ; Tabl. encycl. 2(vol. 3):16. 1794 ; Tankard, G., 1990, *Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit*. Viking p 112 ; 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 371 ; 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 den Eynden, V., et al, 2003, *Wild Foods from South Ecuador*. Economic Botany 57(4): 576-603 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 348 ; Villachica, H., (Ed.), 1996, *Frutales Y hortalizas promisorios de la Amazonia*. FAO, Lima. p 205 ; Zaldivar, M. E., et al, 2002, *Species Diversity of Edible Plants Grown in Homegardens of Chibchan Amerindians from Costa Rica*. Human Ecology, Vol. 30, No. 3, pp. 301-316 ; Zuchowski W., 2007, *Tropical Plants of Costa Rica*. A Zona Tropical Publication, Comstock Publishing. p 204