

***Solanum trilobatum* L.**

Identifiants : 37338/soltrl

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 08/05/2024

- **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 acetosaefolium* Lamk, *Solanum canaranum* Miq. ex C. B. Clarke ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : , Alarka, Habbusundae-gida, Kudalam, Ma waeng khrua, Mark kheng, Mullumusta, Mundlamuste, Mye-bok-hkayan, Nab-hiankuri, Nittidan, Tellaliste, Thudhuvalai, Thuduvalai, Thuthuvalai keera, Toothuvilai, Tudhuvelum, Tutavalam, Uste, Wel-tibbatu ;**



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

Parties comestibles : feuilles, fruits^{{{0(+x)}}} (traduction automatique) | Original : Leaves, Fruit^{{{0(+x)}}} Les feuilles sont cuites et consommées comme légume. Ils sont utilisés comme potasse. Le fruit est mangé



néant, inconnus ou indéterminés.

- **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" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 582 ; Arinathan, V., et al, 2007, *Wild edibles used by Palliyars of the western Ghats, Tamil Nadu*. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. 6(1) pp 163-168 ; 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 2080 ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 95 ; Karthi, Sathya, & Salome, 2014, *Uncultivated Edible Greens from Small Millet Farms Tamil Nadu India*. IDRC ; McMakin, P.D., 2000, *Flowering Plants of Thailand. A Field Guide*. White Lotus. p 102 ;

Nakahara, K. et al, 2002, Antimutagenicity of Some Edible Thai Plants, and a Bioactive Carbazole Alkaloid, Mahanine, Isolated from *Micromelum minutum*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50: 4796-4892 ; PROSEA ; Rajapaksha, U., 1998, *Traditional Food Plants in Sri Lanka*. HARTI, Sri Lanka. p 489 ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 37 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 130 ; Somnasang, P., Moreno, G and Chusil K., 1998, *Indigenous knowledge of wild hunting and gathering in north-east Thailand*. *Food and Nutrition Bulletin* 19(4) p 359f