

Acanthopeltis japonica Okamura

Identifiants : 384/aca jap

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 18/07/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Rhodophyta ;
- Classe : Florideophyceae ;
- Ordre : Gelidiales ;
- Famille : Gelidiaceae ;
- Genre : Acanthopeltis ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : yuikiri ;



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

Algue, fronde, algue marine. Elle est cuite comme légume^{{{(0(+x))}}} (ex. : comme potherbe^{{{(dp*)}}}).

Il est cuit comme légume

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

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	0	0	0



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

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

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

C'est une plante tempérée et tropicale^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate and tropical plant^{{{(0(+x))}}}.

◦ **Localisation :**

Asie, Indonésie, Japon, Asie du Sud-Est^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Indonesia, Japan, SE Asia^{{{{0(+x)}}}}.

◦ **Notes :**

Il existe environ 2 espèces d'Acanthopeltis^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 2 Acanthopeltis species^{{{{0(+x)}}}}.

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

dont classification :

◦ [algaeBASE \(en anglais\)](#) ;

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

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

Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 236 ; Subba Rao, G.N., 1965, Uses of seaweed directly as human food. Indo-Pacific Fisheries Council Regional Studies 2:1-32