

# Acanthophora spicifera (Vahl) Borgesen

Identifiants : 387/acaspc

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Sous-règne : Biliphyta ;
- Division : Rhodophyta ;
- Sous-division : Eurhodophytina ;
- ~~Classen~~ ~~Phylum~~ ~~Classe~~ : Rhodophyceae ;
- Ordre : Ceramiales ;
- Famille : Rhodomelaceae ;
- Genre : Acanthophora ;

- Synonymes : *Fucus spicifer* M. Vahl ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *spiny weed, soft spineweed, Abu-abu, Bulung tombong bideng, Culot, Kirokiro, Lumi karokaro* ;



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

Algue marine, algue, fronde, légume<sup>{{{0(+x)}}</sup>.

Il est consommé en salade et également cuit

Partie testée : algue<sup>{{{0(+x)}}</sup> (traduction automatique)

Original : Seaweed<sup>{{{0(+x)}}</sup>

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



Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

- Liens, sources et/ou références :

**dont classification :**

- [algaeBASE \(en anglais\)](#) ;

**dont livres et bases de données :** <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;

**dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :**

*Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 8 ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, Wild Food in Australia, Fontana. p 196 ; Cribb, A.B., 1996, Seaweeds of Queensland A Naturalist's Guide. The Queensland Naturalists' Club Handbook No. 2. p 65 ; <https://www.seavegetables.com> ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 236 ; 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 ; Novaczek, I., 2001, A Guide to the Common Edible and Medicinal Plants of the Pacific Islands. SPC. p 1 ; Siemonsma, J. S. & Kasem Piluek, eds. 1993. Vegetables. In: Plant Resources of South-East Asia (PROSEA) 8:311. ; Velasquez, G.T., 1972, Studies and utilization of the Philippine marine algae. In Proceedings of the Seventh International Seaweed Symposium, ed. K Nisizawa, 62-5. New York. ; Wang, Wei-Lung and Chiang, Young-Meng, 1994, Potential Economic Seaweeds of Hengchun Peninsula, Taiwan, Economic Botany, Vol. 48, No. 2, pp. 182-189 ; Womersley, H.B. S. & Bailey, A., 1970, Marine algae of the Solomon Islands. Philosophical Transactions of the Royal Society of London. B. Biological Sciences 259:257-352 ; 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*