Theobroma grandiflorum (Willd. ex Spreng.) K.Schum., 1886 (Cupuassu)

Identifiants: 38984/thegra

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

0	Clade : Angiospermes ;
0	Clade : Dicotylédones vraies ;
0	Clade : Rosidées ;
0	Clade : Malvidées ;
0	Ordre : Malvales ;

· Classification phylogénétique :

• Classification/taxinomie traditionnelle :

• Famille : Malvaceae ;

- Règne: Plantae;
 Division: Magnoliophyta;
 Classe: Magnoliopsida;
 Ordre: Malvales;
 Famille: Malvaceae;
 Genre: Theobroma;
- Synonymes : Bubroma grandiflorum Willd. ex Spreng, Guazuma grandiflora (Willd. ex Spreng.) G. Don, Theobroma macrantha Bernoulli ;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux): cupuacu, big flower chocolate tree, Cacao blanco, Cocohuasu, Copoasu, Copoazu, Cupu-Assu, Cupuassu, Pupu;



- 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) : pulpe, fruit][(0(+x)\mu.

Utilisation(s)/usage(s)\pu{{(0(+x)} culinaires : la pulpe ou chair du fruit est consommée ; elle est utilisée pour les boissons, la crème glacée et les confitures ; elle est utilisée pour les tartes, confitures et sorbets ; le beurre de cacao peut être obtenu à partir des graines {{(0(+x)} culinaires)}.

La pulpe ou la chair du fruit est consommée. Il est utilisé pour les boissons, les glaces et les confitures. Il est utilisé pour les tartes, les marmelades et les sorbets. Le beurre de cacao peut être fabriqué à partir des graines



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

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



De gauche à droite :

Par M.-A. Wolf, via wikimedia
Par Pedro Spoladore, via wikimedia
Par Martius, C.F.P. von, Eichler, A.G., Urban, I., Flora Brasiliensis (1840-1906) Fl. Bras. vol. 12(3): (1886-1892), via plantillustrations

· Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL":

· Statut:

Les fruits sont populaires. C'est une plante alimentaire cultivée (((0+x) (traduction automatique)

Original: The fruit are popular. It is a cultivated food plant ((0(+x)).

• Distribution:

C'est une plante tropicale. Il convient aux basses terres tropicales chaudes et humides. On le trouve dans toute la forêt tropicale du Brésil. Il pousse mieux dans un climat chaud et humide. Il est préférable là où il y a peu de variation de température et des températures d'environ 24 ° C. La plage de température naturelle est de 21,6 ° -27,5 ° C. Les arbres ont besoin de beaucoup d'eau. L'humidité relative est de 64 à 93%. Les précipitations annuelles sont de 1 900 à 3 100 mm^{{((0)+x) (traduction automatique)}.

Original: It is a tropical plant. It suits the hot, wet tropical lowlands. It is found throughout the rainforest in Brazil. It grows best in a hot, humid climate. It is best where there is little temperature variation and temperatures of about $24\text{Å}^{\circ}\text{C}$. The natural temperature range is 21.6Å° - $27.5\text{Å}^{\circ}\text{C}$. Trees need plenty of water. The relative humidity is 64-93%. The annual rainfall is 1,900-3,100 mm^{(((0)+x))}.

· Localisation:

Amazonie, Australie, Bolivie, Brésil, Amérique centrale, Colombie, Costa Rica, Équateur, Ghana, Guyane, Martinique, Panama, Pérou, Sao Tomé-et-Principe, Amérique du Sud, Tobago, Trinidad, Venezuela, Afrique de l'Ouest^{(((0+x)(traduction automatique))}.

Original : Amazon, Australia, Bolivia, Brazil, Central America, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Ghana, Guyana, Martinique, Panama, Peru, Sao Tome and Principe, South America, Tobago, Trinidad, Venezuela, West Africa^{(([0(+x)]}).

• Notes:

- · Liens, sources et/ou références :
 - ° 5"Plants For a Future" (en anglais): https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Theobroma_grandiflorum; dont classification:
 - "The Plant List" (en anglais): www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2520042;

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

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

Barwick, M., 2004, Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 413; Etkin, N. L. (Ed.), 1994, Eating on the Wild Side, Univ. of Arizona. p 141; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 239; Grandtner, M. M., 2008, World Dictionary of Trees. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database https://www.wdt.qc.ca); Hermandez 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. p15, 205; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1766; Lamont, S.R., et al, 1999, Species composition, and use of Homegardens among three Amazonian Villages. Economic Botany 53(3) pp 312-326; Lorenzi, H., 2002, Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees. Vol. 02 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum p 346; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estuados da Flora Ltda. p 167; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 63; C. F. P. Martius, Fl. bras. 12:76, t. 8. 1886; Purseglove, J.W., 1968, Tropical Crops Dicotyledons, Longmans. p 571; Van Looy, T., et al, 2008, Underutilized agroforestry food products in Amazonas (Venezuela): a market chain anlysis. Agroforestry Systems 74:127-141; Villachica, H., (Ed.), 1996, Frutales Y hortalizas promisorios de la Amazonia. FAO, Lima. p 115