Tiliacora triandra (Colebr.) Diels

Identifiants : 39172/tiltri

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 05/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Ordre : Ranunculales ;***
    - ***Famille : Menispermaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Ranunculales ;***
    - ***Famille : Menispermaceae ;***
    - ***Genre : Tiliacora ;***
- ***Synonymes : Limacia triandra (Colebr.) Hook.f ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Yanang, , Akar kunyit-kunyit, Akar kusin, Bai yaa nang, Bekunyit, Tao ya nang, Thao yaanaang, Vor yeav, Yaa nang, Yaanang, Yanang ;***

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

  Parties comestibles : arôme, feuilles, fruits[{{{0(+x) (traduction automatique)] | Original : Flavouring, Leaves, Fruit[{{{0(+x)] Les feuilles sont réduites en purée puis utilisées pour se débarrasser de l'amertume de certaines pousses de bambou épicées. Ceci est mangé avec du riz. Il est utilisé dans les soupes et comme colorant alimentaire. La colonne vertébrale des feuilles est filtrée

  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" :

  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 2200 ; Cruz-Garcia, G. S., & Price, L. L., 2011, Ethnobotanical investigation of 'wild' food plants used by rice farmers in Kalasin, Northeast Thailand. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 7:33 ; Eiadthong, W., et al, 2010, Management of the Emerald Triangle Protected Forests Complex. Botanical Consultant Technical Report. p 52 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 150 ; Forman, L.L., 1984, Menispermaceae in Flora Malesiana Series 1 Vol 10 (2) p166, ; Jacquat, C., 1990, Plants from the Markets of Thailand. D.K. Book House p 35 ; Jiwajinda, S., et al, 2002, Suppressive Effects of Edible Thai Plants on Superoxide and Nitric Oxide Generation. Asian Pacific Journal of

Cancer Prevention, Vol 3, 2002 ; Kachenchart, B., et al, 2008, Phenology of Edible Plants at Sakaerat Forest. In Proceedings of the FORTROP II: Tropical Forestry Change in a Changing World. Bangkok, Thailand. ; Khumgratok, S., Edible Plants in Cultural Forests of Northeastern Thailand. Mahasarakham University Thailand. ; 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 ; Singthong, J., et al, 2009, Extraction and physicochemical characterisation of polysaccharide gum from Yanang (Tiliacora triandra) leaves. Food Chemistry 114: 1301-1307 ; 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 ; Srichaiwong, P., et al, 2014, A Study of the Biodiversity of Natural Food Production to Support Community Upstream of Chi Basin, Thailand. Asian Social Science 10 (2): ; Suksri, S., et al, 2005, Ethnobotany in Bung Khong Long Non-Hunting Area, Northeast Thailand. Kasetsart J., (Nat. Sci) 39: 519-533 ; Thitiprasert, W., et al, 2007, Country report on the State of Plant Genetic Resources for Food and Agriculture in Thailand (1997-2004). FAO p 95 ; Turreira Garcia, N., et al, 2017, Ethnobotanical knowledgeof the Kuy and Khmer people in Prey Lang, Cambodia. Cambodian Journal of Natural History 2017 (1): 76-101