

Boesenbergia rotunda (L.) Mansf., 1958 (Krachai)

Identifiants : 4747/boerot

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 30/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Clade : Commelinidées ;
- Ordre : Zingiberales ;
- Famille : Zingiberaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Zingiberales ;
- Famille : Zingiberaceae ;
- Tribu : Zingibereae ;
- Genre : Boesenbergia ;

- Synonymes : *Curcuma rotunda* L. 1753 (=) basionym, *Boesenbergia pandurata* (Roxb.) Schltr. 1913 ;

- Synonymes français : gingembre chinois ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Chinese-keys (Chinese key) , kunchi (sv), suo shi (cn transcrit), temu kunchi (ms) ;



- Note comestibilité : ***

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

Racine (racines^{27(+x)}) [assaisonnement : aromate^{(((dp*))} (condiment^{27(+x)} aromatique^{(dp*)μ/aromatisantμ2(+)(dp*)}))] comestible. Les rhizomes gonflés sont consommés crus, utilisés dans les soupes avec les légumes et dans les currys de poisson. Dans certains endroits, les feuilles sont utilisées dans les cornichons. Les racines donnent une saveur épicée à de nombreux plats. Le rhizome est utilisé pour pimenter les aliments. Les très jeunes feuilles sont parfois utilisées comme épice



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

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



Par Roscoe W. (Monandrian plants of the order Scitamineae, 1854), via plantillustrations

- Petite histoire-géo :
- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est une plante alimentaire cultivée. Il est couramment utilisé en cuisine^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a cultivated food plant. It is commonly used in cooking^{{{{0(+x)}}}}.

- Distribution :

C'est une plante tropicale. Dans les régions plus froides, les feuilles mourront en hiver. Ils ont besoin d'un sol fertile, ouvert et limoneux. Le sol doit être bien drainé. Ils tirent mieux avec la chaleur et l'humidité. Ils poussent alors mieux dans des positions chaudes et ombragées. Ils ont besoin d'une pluviométrie de 1000 mm par an. En Chine, il pousse dans les forêts denses à environ 1000 m au sud de la Chine. Dans les jardins botaniques de Cairns^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a tropical plant. In colder regions, leaves will die back in winter. They need a fertile, open, loamy soil. The soil need to be well drained. They shoot best with warmth and humidity. They then grow best in warm shady positions. They need a rainfall of 1000 mm per year. In China it grows in dense forests at about 1000 m in S China. In Cairns Botanical Gardens^{{{{0(+x)}}}}.

- Localisation :

Andamans, Asie, Australie, Cambodge, Canada, Chine, Hawaï, Inde, Indochine, Indonésie, Laos, Malaisie, Myanmar, Nord-est de l'Inde, Pacifique, Asie du Sud-Est, Sri Lanka, Thaïlande, USA, Vietnam^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Andamans, Asia, Australia, Cambodia, Canada, China, Hawaii, India, Indochina, Indonesia, Laos, Malaysia, Myanmar, Northeastern India, Pacific, SE Asia, Sri Lanka, Thailand, USA, Vietnam^{{{{0(+x)}}}}.

- Notes :

Il existe environ 50 espèces de Boesenbergia. Il contient plusieurs flavonoïdes^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 50 Boesenbergia species. It has several flavonoids^{{{{0(+x)}}}}.

- Liens, sources et/ou références :

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Boesenbergia_rotunda ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-221874 ;
- "GRIN" (en anglais) : ²<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=100983> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 53, par Louis Bubenicek) ;

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 233 (As *Gastrochilus panduratus*) ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 213 (As *Kaempferia pandurata*) ; Arora, R. K., 2014, *Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective*. Bioversity International. p 100 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 155 ; 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 1079 (As *Gastrochilus panduratus*) ; Ching, A. Y., Wah, T. S., Sukari, M. A., Lian, G. E. C., Rahmani, M. and Khalid, K., 2007, Characterization of flavonoid derivatives from *Boesenbergia rotunda* (L.), *The Malaysian Journal of Analytical Sciences* 11, pp. 154-157 ; Eiadthong, W., et al, 2010, Management of the Emerald Triangle Protected Forests Complex. Botanical Consultant Technical Report. p 23 ; e-monocot.org/taxon/urn:kew.org:wcs:taxon:219874 ; Ethnobotany of Karbis. Chapter 4 in p 107 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 247 (As *Boesenbergia pandurata*) ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, *A Guide to Common Vegetables*. Singapore Science Foundation. p 148 ; Food Composition Tables for use in East Asia FAO <http://www.fao.org/infoodsdirectory> No. 694 (As *Kaempferia pandurata*) ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 44 ; Hutton, W., 1997, *Tropical Herbs and Spices of Indonesia*. Periplus. p 22 ; J. Straits Branch Roy. Asiat. Soc. 32:110, 114. 1899 (As *Gastrochilus panduratus*) ; Kulturpflanze 6:239. 1958 ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 115 ; Japanese International Research Centre for Agricultural Science www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Vegetables ; 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 (As *Boesenbergia pandurata*) ; 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. ; Kirana, C., and Jones, G. P., 2007, Record IR, McIntosh GH. Anticancer properties of panduratin A isolated from *Boesenbergia pandurata* (Zingiberaceae), *Journal of Natural Medicine* 61: pp. 131-136 ; Larsen, K., Ibrahim, H., Khaw, S.H., & Saw, L.G., 1999, *Gingers of Peninsula Malaysia and Singapore*. Natural History Publications (Borneo). p 9, 42 ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, *Ubi-Ubian*, Balai Pustaka, Jakarta. p 82 ; Lembaga Biologi Nasional, 1980, *Sayur-sayuran*. Balai Pustaka, Jakarta. p 74 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 16, 50 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 225 (As *Kaempferia pandurata*) ; Md-Mustafa, N. D., et al, 2014, Transcriptome profiling shows gene regulation patterns in a flavonoid pathway in response to exogenous phenylalanine in *Boesenbergia rotunda* cell culture. *BMC Genomics*, 15:984 ; Nakahara, K. et al, 2002, Antimutagenicity of Some Edible Thai Plants, and a Biocative Carbazole Alkaloid, Mahanine, Isolated from *Micromelum minutum*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50: 4796-4892 (As *Boesenbergia pandurata*) ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Blooming Books. p 68 ; Ochse, J. J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies*. Asher reprint. p 750 (As *Kaempferia pandurata*) ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 97 ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, *Edible fruits and nuts*. ; Recher, P., 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 3 (As *Boesenbergia pandurata*) ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants*. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 67 ; Shindo, K., Kato, M., Kinoshita, A., Kobayashi, A. and Koike, Y., 2006, Analysis of antioxidant activities contained in the *Boesenbergia pandurata* Schult. rhizome. *Bioscience, Biotechnology and Biochemistry*, vol. 70, no. 9, pp. 2281-2283 ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p13 (As *Gastrochilus panduratus*) ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 197 ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, *3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia*. LIPI p 1084 ; Tanaka, ; Teron, R. & Borthakur, S. K., 2016, *Edible Medicines: An Exploration of Medicinal Plants in Dietary Practices of Karbi Tribal Population of Assam, Northeast India*. In Mondal, N. & Sen, J.(Ed.) *Nutrition and Health among tribal populations of India*. p 157 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 54 (As *Kaempferia pandurata*) ; Uphof, ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World*. An illustrated guide. Timber press. p 92 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 34 ; Wu Delin, Larsen, K., Zingiberaceae. *Flora of China*. ; Zainin, N. S., Lau, K. Y., Zakaria, M., Son, R., Abdull Razis, A. F. and Rukayadi, Y., 2013, Antibacterial activity of *Boesenbergia rotunda* (L.) Mansf. A. extract against *Escherichia coli*, *International Food Research Journal* 20(6), pp. 3320-3321