

Acronychia pedunculata (L.) Miquel

Identifiants : 568/acrped

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 18/06/2024

• Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Rutaceae ;

• Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Rutaceae ;
- Genre : Acronychia ;

- Synonymes : *Acronychia apiculata* Miq, *Acronychia arborea* Blume, *Acronychia barberi* Gamble, *Acronychia elliptica* Merr. & L. M. Perry, *Acronychia laurifolia* Blume, *Acronychia resinosa* J.R.Forster ex Crevost & Lemarie, *Clausena simplicifolia* Dalzell, *Cyminosma ankenda* Gaertn, *Cyminosma chinensis* G. Don, *Cyminosma pedunculata* (L. Roxb.), *Cyminosma resinosa* DC, *Doerriena malabarica* Dennst, *Jambolifera arborea* (Blume) Zoll. & Moritzi, *Jambolifera pedunculata* L, *Jambolifera resinosa* Lour, *Jambolifera rezinosa* Lour, *Laxmannia ankenda* Raeusch, *Melicope conferta* Blanco, *Paronychia arborea* Walp, *Paronychia laurifolia* Walp, *Selas lanceolatum* (Lour.) Spreng, *Ximenia lanceolata* (Lour.) DC, ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *Kisarira*, , *Bai bai*, *Baiba*, *Bi bai*, *Buoi bung*, *Kayu semidra*, *Kecheruk*, *Ketiak*, *Kisarira*, *Limau hutan*, *Loajam*, *Maranggas*, *Melaman*, *Mutta-nari*, *Padulan*, *Paowlay*, *Paw*, *Pohon salira*, *Serira*, *Serang kampung*, *Tembusu jantan* ;



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

feuilles - aromatisantes^{{{(0(+x))}}}

Les feuilles tendres sont utilisées pour aromatiser. Ils ont la saveur du cumin. Le fruit mûr est comestible mais a peu de saveur. C'est doux mais un peu amer

Partie testée : feuilles - saveur^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique)

Original : Leaves - flavour^{{{(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.

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

• **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Distribution :**

Une plante tropicale. Il pousse dans les endroits tropicaux humides. Il se produit en dessous de 700 m d'altitude. C'est léger et exigeant. Au Yunnan. En Indonésie, il pousse entre le niveau de la mer et 2000 m au-dessus du niveau de la mer^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : A tropical plant. It grows in humid tropical places. It occurs below 700 m altitude. It is light demanding. In Yunnan. In Indonesia it grows between sea level to 2,000 m above sea level^{{{(0+X)}}.}

◦ **Localisation :**

Asie, Bangladesh, Bhoutan, Brunei, Cambodge, Chine, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Laos, Malaisie, Myanmar, Népal, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Asie du Sud-Est, Sri Lanka, Taïwan, Thaïlande, Vietnam^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : Asia, Bangladesh, Bhutan, Brunei, Cambodia, China, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Laos, Malaysia, Myanmar, Nepal, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Philippines, SE Asia, Sri Lanka, Taiwan, Thailand, Vietnam^{{{(0+X)}}.}

◦ **Notes :**

Il existe 42 à 50 espèces d'Acronychia. Il a des propriétés anticancéreuses^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : There are 42-50 Acronychia species. It has anticancer properties^{{{(0+X)}}.}

• **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" :

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 12 ; Arora, R. K., 2014, Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective. Bioversity International. p 55 ; Biocyclopedia Edible Plant Species. biocyclopedia.org (As Acronychia laurifolia) ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 8 (As Acronychia laurifolia) ; 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 40 (As Acronychia laurifolia) ; Forest Inventory and Planning Institute, 1996, Vietnam Forest Trees. Agriculture Publishing House p 634 ; Gardner, S., et al, 2000, A Field Guide to Forest Trees of Northern Thailand, Kobfai Publishing Project. p 100 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 24 (As Acronychia laurifolia) ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 491 ; Kintzios, S. E., 2006, Terrestrial Plant-Derived Anticancer Agents and Plant Species Used in Anticancer research Critical Reviews in Plant Sciences. 25: pp 79-113 ; Lembogi Biologi Nasional, 1980, Sayur-sayuran. Balai Pustaka, Jakarta. p 68 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 98 (As Acronychia laurifolia) (Possibly as Acronychia paniculata) ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 76 ; Ochse, J. J. et al, 1931, Vegetables of the Dutch East Indies. Asher reprint. p 641 ; Phon, P., 2000, Plants used in Cambodia. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 7 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 273 ; Ramachandran, V. S., & Udhayavani, C., 2013, Knowledge and uses of wild edible plants by Paniyas and Kurumbas of Western Nilgiris, Tamil Nadu. Indian Journal of Natural Products and Resources. 4(4) December 2013, pp 412-418 ; Reis, S. V. and Lipp, F. L., 1982, New Plant Sources for Drugs and Foods from the New York Botanical Garden herbarium. Harvard. p 143 ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 6 ; Siemonsma, J. S. & Kasem Piluek, eds. 1993. Vegetables. In: Plant Resources of South-East Asia (PROSEA) 8:311. ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, Wild edible Plants of India. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p16 ; Slik, F., www.asianplant.net ; Soepadmo, E. and Wong, K. M., 1995, Tree Flora of Sabah and Sarawak. Forestry Malaysia. Volume One. p 358 ; Suksri, S., et al, 2005, Ethnobotany in Bung Khong Long Non-Hunting Area, Northeast Thailand. Kasetsart J., (Nat. Sci) 39: 519-533 ; Tanaka, Y & Van Ke, N., 2007, Edible Wild Plants of Vietnam. Orchid Press. p 130 ; Usher, G., 1974, A Dictionary of Plants Used by Man. Constable. p 19 (As Acronychia laurifolia) ; Van Sam, H. et al, 2008, Uses and Conservation of Plant Species in a National Park. A case study of Ben En, Vietnam. Economic Botany 62:574-593