

Dioscorea hispida Dennst., 1818 (Ignose épineuse amère)

Identifiants : 11558/diohis

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Dioscoreales ;
- Famille : Dioscoreaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Dioscoreaceae ;
- Genre : Dioscorea ;

- Synonymes : Dioscorea daemona Roxb. 1832, Dioscorea triphylla auct (non L.) ? (qp*) ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : bitter yam, Asiatic bitter yam , Bai shu liang, Baichandi, Bekoi, Bharlang, Bigap, Cu nan, Gadog, Gadong mabok, Gadong, Gadongan, Gadung, Gakn, Gang, Gloei, Halu genasu, Hoseyar sanga, Hubi gak, Hung, Intoxicating Yam, Karukandu, Kata alu, Kalot, Kduoch, Kedut, Kloi, Kloy, Koi, Mete alu, Nami, Peiperendai, Podavakilangu, Pulidumpa, Sulur gadong, Tella-ginigeddal, Ubi akas, Ubi arak, Ubi bekoi, Vaskand ;



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

Racine (tubercules cuits^{{{0(+x)}}} [nourriture/aliment : légume^{{{(dp*)}}}]) comestible^{0(+x)}. (1*)

Détails :

Les tubercules sont consommés après traitement (préparation) par tranchage, trempage dans l'eau courante pendant 48 heures, puis cuisson^{{{0(+x)}}}.

Les tubercules sont consommés après transformation par tranchage, trempage dans l'eau courante pendant 48 heures puis cuisson. Ils sont séchés et cuits avec du riz et d'autres plats. ATTENTION CE YAM PEUT ÊTRE TRÈS TOXIQUE. DES VARIÉTÉS NORMALEMENT SÉLECTIONNÉES ET DES PROCÉDÉS SPÉCIAUX SONT NÉCESSAIRES AVANT DE L'UTILISER

Partie testée : tubercules^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Tubers^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
72.7	0	0	4.3	0	0.7	0	0



(1*)ATTENTION : CET IGNAME PEUT ÊTRE TRÈS TOXIQUE. NORMALEMENT LES VARIÉTÉS SELECTIONNÉES ET LES PROCESSUS/TRAITEMENTS SONT NÉCESSAIRES AVANT UTILISATION.(1*)ATTENTION^{0(+x)} : CET IGNAME PEUT ÊTRE TRÈS TOXIQUE. NORMALEMENT LES VARIÉTÉS SELECTIONNÉES ET LES PROCESSUS/TRAITEMENTS SONT

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



Par Rumphius G.E. (Herbarium amboinense, vol. 5: p. 361, t. 128, 1747), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Une igname utilisée occasionnellement comme aliment d'urgence^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : A yam only occasionally used as an emergency food^{{{{0(+x)}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Aux Philippines, ils se produisent dans la province du mont et de Luzon à Basilan. Également commun dans le centre de Luzon et le nord de Mindanao. En dehors de la PNG, il se produit en Asie du Sud-Est et en Indonésie. Les plantes poussent du niveau de la mer à 1500 m d'altitude dans le sud de la Chine. Au Yunnan^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : A tropical plant. In the Philippines they occur in Mt Province and from Luzon to Basilan. Also common in central Luzon and northern Mindanao. Outside PNG it occurs in SE Asia and Indonesia. Plants grow from sea level to 1500 m altitude in Southern China. In Yunnan^{{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Asie, Bangladesh, Bhoutan, Brésil, Cambodge, Chine, Timor oriental, FSM, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Laos, Malaisie, Népal, Nord-est de l'Inde, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Pohnpei, Asie du Sud-Est, Sikkim, Amérique du Sud, Thaïlande, Timor-Leste, Vietnam^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : Asia, Bangladesh, Bhutan, Brazil, Cambodia, China, East Timor, FSM, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Laos, Malaysia, Nepal, Northeastern India, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Pohnpei, SE Asia, Sikkim, South America, Thailand, Timor-Leste, Vietnam^{{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Il contient la dioscorine alcaloïde qui est toxique et doit donc être traitée avant de manger. Il existe environ 650 espèces de Dioscorée^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It contains the alkaloid dioscorine which is poisonous so it needs to be treated before eating. There are about 650 species of Dioscorea^{{{{0(+x)}}}.

- **Liens, sources et/ou références :**

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-240268 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=14212> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 230 à 284 [Dioscorea daemona Roxb.], par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 175 ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 209 ; Bandyopadhyay, S. et al, 2009, *Wild edible plants of Koch Bihar district, West Bengal*. *Natural Products Radiance* 8(1) 64-72 ; Barrau, J., 1976, *Subsistence Agriculture in Polynesia and Micronesia*. Bernice P. Bishop Museum, Bulletin 223 Honolulu Hawaii. Kraus reprint. p 45 ; Borrell, O.W., 1989, *An Annotated Checklist of the Flora of Kairiru Island, New Guinea*. Marcellin College, Victoria Australia. p 21 ; 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 831 ; Chatterjee, A.S. & Koma, Y.S., 1995, *List of Vegetables and Edible Plants in Cambodia*. JVC Trainers' training manual. Home Garden Series No. 1. JVC Cambodia p 4 ; Coursey, D.G., 1979, Yams, in Simmonds N.W.,(ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 70 ; Ding Zhizun, Gilbert, M. G., DIOSCOREACEAE, shu yu ke, *Flora of China*, ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 13 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 273 (As *Dioscorea daemona*) ; https://palaeoworks.anu.edu.au/Nuno_PhD/04.pdf re Timor ; Ibrahim, N., 1994, Trace metals in tropical yam species: *Dioscorea* spp. *Food Chemistry* 51:5-6 ; Johnson, N., 2002, *Environmental Change in northern Thailand: Impact on Wild Edible Plant Availability*. *Ecology of Food and Nutrition*, 41: 5, 373-399 ; Kay, D.E., 1973, *Root Crops, Digest 2*, Tropical Products Institute, London, p 190, 220 ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, *Ubi-Ubian*, Balai Pustaka, Jakarta. p 24 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 339 ; Massal, E and Barrau, J., 1973, *Food Plants of the South Sea Islands*. SPC Technical Paper No 94. Noumea, New Caledonia. p 12-15 ; McMakin, P.D., 2000, *Flowering Plants of Thailand. A Field Guide*. White Lotus. p 48 ; Menisa, A. A., et al, 2012, *Survey and characterization of Indigenous Food Plants in Ilocos Norte, Philippines*. SEARCA Discussion Paper series No. 2011-2 ; Monsalud, M.R., Tongacan, A.L., Lopez, F.R., & Lagrimas, M.Q., 1966, *Edible Wild Plants in Philippine Forests*. *Philippine Journal of Science*. p 460 ; Ochse, J.J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies*. Asher reprint. p 250 ; Ogle, B. M., et al, 2003, *Food, Feed or Medicine: The Multiple Functions of Edible Wild Plants in Vietnam*. *Economic Botany* 57(1): 103-117 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists*, Division of Botany, Lae, PNG. p 97, 96 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 236 ; Purseglove, J.W., 1972, *Tropical Crops. Monocotyledons*. Longmans p 106 ; Schluessel Hortus malab. 33. 1818 ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p13 ; 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 ; Tutul, E et al, 2009, *Angiospermic Flora of Runcitia Sal Forest, Bangladesh*. *Bangladesh J. Plant Taxon.* 16(1): 83-90. p 88