Ahnfeltiopsis concinna (J. Agardh) P. C. Silva & DeCew

Identifiants : 1220/ahncon

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

Dernière modification le 10/05/2024

- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Rhodophyta ;***
    - ***Classe : Florideophyceae ;***
    - ***Ordre : Gigartinales ;***
    - ***Famille : Phyllophoraceae ;***
    - ***Genre : Ahnfeltiopsis ;***
- ***Synonymes : Ahnfeltia concinna J. Agardh ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Red alga, , Limu akiaki, Oimi ;***

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

  Parties comestibles : algues, fronde, algues{{{0(+x) (traduction automatique)} | Original : Algae, Frond, Seaweed{{{0(+x) Il est consommé en salade et également cuit au four. À Hawaï, il est cuit dans des fours souterrains avec d'autres aliments

  néant, inconnus ou indéterminés.

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

- ***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" :

  http://www.seavegetables.com ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 236 ; Schoenfeld-Leber, B., 1979, Marine algae as human food in Hawaii, with notes on other Polynesian islands. Ecology of Food and Nutrition. 8:47-59