

Enteromorpha compressa (L.) Grev.

Identifiants : 12750/entcom

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 13/05/2024

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- *Règne : Plantae* ;
- *Division : Chlorophyta* ;
- *Classe : Ulvophyceae* ;
- *Ordre : Ulvales* ;
- *Famille : Ulvaceae* ;
- *Genre : Enteromorpha* ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Green algae, Stone hair, Green nori, , Hira-ao-nori, Lumot ;**



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

Parties comestibles : fronde, algues, algues^{(((0+x) (traduction automatique))} | Original : Frond, Seaweed, Algae^{(((0+x)} Il peut être consommé cru, séché ou cuit. Les algues séchées sont en poudre et saupoudrées sur du riz, des gâteaux salés et des craquelins de riz



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" :

Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 5. Kew. ; 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 943 ; Crowe, A., 1997, *A Field Guide to the Native Edible Plants of New Zealand*. Penguin. p 146 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 261 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 290 ; <http://www.seavegetables.com> ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 258 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 234 ; Surey-Gent, S. & Morris G., 1987, *Seaweed. A User's Guide*. Whirret Books. London. p 24 ; Tanaka, ; Velasquez, G.T., 1972, *Studies and utilization of the Philippine marine algae*. In *Proceedings of the Seventh International Seaweed Symposium*, ed. K Nisizawa, 62-5. New York. ; Wang, Wei-Lung

and Chiang, Young-Meng, 1994, Potential Economic Seaweeds of Hengchun Peninsula, Taiwan, Economic Botany, Vol. 48, No. 2, pp. 182-189 ; Zemke-White, W. L. & Ohno, M., 1999, World seaweed utilisation: An end-of-century summary. Journal of Applied Phycology 11: 369-376 ; Xia, B., and Abbott, I.A., 1987, Edible seaweeds of China and their place in the Chinese diet. Economic Botany 41:341-53 ; Zaneveld, J.S., 1955, Economic marine algae of tropical South and East Asia and their utilization. Indo-Pacific Special Publications, No 3 Bangkok.