# *Garcinia cochinchinensis (Lour.) Choisy*

## *Identifiants : 14457/garcoc*

***Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)***
***Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze***
***Dernière modification le 14/05/2024***

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Malpighiales ;***
    - ***Famille : Clusiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Theales ;***
    - ***Famille : Clusiaceae ;***
    - ***Genre : Garcinia ;***
- ***Synonymes :  Garcinia loureiri Pierre, Oxycarpus cochinchinensis Lour, Stalagmitis acida Cambess. ex Spach, Stalagmitis cochinchinensis G. Don ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Fake mangosteen, , Bua nha, Falso-mangustao, Mchhoosandan, Sandan, Sanndan, Taichua ;***

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

  ***Parties comestibles : fruits, feuilles***{{{0(+x) (traduction automatique)} ***| Original : Fruit, Leaves***{{{0(+x} ***Les fruits sont utilisés pour rendre les aliments acides. Il est également utilisé comme arôme à la place du vinaigre. Le fruit peut être coupé, séché et conservé. Les feuilles sont utilisées comme condiment avec du poisson. Le fruit peut être consommé frais lorsqu'il est très mûr***

  ***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" :***

***A. P. de Candolle, Prodr. 1:561. 1824 ; Arora, R. K., 2014, Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective. Bioversity International. p 72 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 79 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 323 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estuados da Flora Ltda. p 376 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 95 ; Phon, P., 2000, Plants used in Cambodia. Â© Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 307 ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, Edible fruits and nut. p 177 ; Tanaka, ; Turreira Garcia, N., et al, 2017, Ethnobotanical knowledgeof the Kuy and Khmer people in Prey Lang, Cambodia. Cambodian Journal of Natural History 2017 (1): 76-101***