

Garcinia gummi-gutta L., 1753 (Gambooge)

Identifiants : 14480/gargum

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 12/05/2024

• **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 :** Cambogia gummi-gutta L. 1754 (=) basionym, Garcinia cambogia Desr. 1792 ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Malabar tamarind, , Aradal, Akouk, Dharambe, Gamboge, Goraka, Inli, Kadumpuli, Kana goraka, Karukkampuli, Kodakkapuli, Kodampuli, Kodapuli, Kodukka puli, Kouk, Kowagota, Oante huli, Oante puli, Pinampuli, Rata goraka, Simachinta, Simai hunase, Upagi mara, Vilaiti, Vilati-amli ;



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

Fruit^{0(+x)} (écorce^{0(+x)} [assaisonnement^(dp*) {acidifiant^{~0(+x)}, substitut de^{(((dp*))} tamarin^{0(+x)}}}] ; fruits picklés^{{{(0(+x))}
[nourriture/aliment et/ou assaisonnement^{(((dp*))}] ; et extrait^(dp*) graines {huile^{(((0(+x))})} et feuille (feuilles^{0(+x)}
[assaisonnement^{(((dp*))} {substitut de tamarin^{(((0(+x))})}]) comestibles^{0(+x)}.

Détails :

Il est utilisé dans la cuisine asiatique pour donner des arômes acides. L'écorce est séchée et utilisée pour acidifier, comme le tamarin, les condiments pour les plats de poisson et les currys.

Les feuilles sont utilisées comme substitut de tamarin.

Les fruits sont également picklés.

Les graines fournissent une matière grasse comestible^{(((0(+x))}.

Il est utilisé dans la cuisine asiatique pour donner des saveurs acides. L'écorce est séchée et utilisée pour aigrir le tamarin comme des condiments pour les plats de poisson et les currys. Les feuilles sont utilisées comme substitut du tamarin. Les fruits sont également marinés. Le fruit est utilisé comme jus. Les graines donnent une graisse comestible

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

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

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



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

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



Par Wrig

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Disponible dans les magasins chinois en Australie. C'est un arbre fruitier cultivé^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : Available in Chinese stores in Australia. It is a cultivated fruit tree^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Il convient aux basses terres tropicales chaudes et humides. Au Sri Lanka, il pousse jusqu'à 500 m d'altitude^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : It is a tropical plant. It suits the hot, wet, tropical lowlands. In Sri Lanka it grows up to 500 m above sea level^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Asia, China, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Malaysia, Nepal, Northeastern India, Philippines, Sri Lanka, Thailand^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : Asia, China, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Malaysia, Nepal, Northeastern India, Philippines, Sri Lanka, Thailand^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 300 espèces de Garcinia^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 300 Garcinia species^{{{{0(+x)}}}}.

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2816879 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=420224> ;

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 229 ; 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 1063 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 79 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 161 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 322 ; J. B. A. P. M. de Lamarck & L. A. J. Desrousseaux, *Encycl.* 3:701. 1792 - an illegitimate, superfluous name (ICBN Art. 52) ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 300 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 28 (As *Garcinia cambogia*) ; Narayanan, M. K., R., et al, 2011, *Ethnobotanically important trees and their uses by Kattunaikka tribe in Wayanad Wildlife Sanctuary, Kerala, India*. *Journal of Medicinal Plants research*. 5(4): 704-612 ; Ramachandran, V.S. and Nair, V.J., 1981, *Ethnobotanical studies in Cannanore District, Kerala State (India)*. *J Econ. Tax. Bot.* Vol 2 pp 65-72 ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 76 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 2, 165