

Garcinia mangostana L., 1753 (Mangoustanier)

Identifiants : 14508/garman

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- 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 : Mangostana garcinia Gaertner ;

- Synonymes français : mangoustan pourpre {fruit}, mangoustan {fruit}, mangouste ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : mangosteen, king's-fruit, mangostan , mang ji shi (cn transcrit), Mangostanbaum (de), Mangostane (de), manggis (ms), mangostão (pt), mangostán (es), mangostan (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : 3°C ;



- Note comestibilité : *****

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

Fruit^{0(+x)} (fruits^{27(+x)} {pulpe/chair^{{{(dp*)}}}/arille} frais^{{{(0(+x))}}} [nourriture/aliment : crus^{{{(dp*)}}} ou cuits^{{{(0(+x))}}}] ; et extrait^(dp*) graines^{0(+x)} {graisse} [nourriture/aliment : graisse alimentaire^{{{(dp*)}}} {beurre végétal^{{{(0(+x))}}}} comestible^{0(+x)}.

Détails :

Le fruit est meilleur consommé frais^{{{(0(+x))}}} (cru^{27(+x)}) ; c'est l'arille ou couche autour des graines qui se mange ; ils sont également cuits et utilisés dans les desserts^{{{(0(+x))}}} (sorbets^{27(+x)}).

Les graines sont consommées après cuisson ou rôtissage/torréfaction ; elles peuvent être broyées pour produire un beurre végétal^{{{(0(+x))}}}. Plante largement cultivée en Asie de l'Est^{{{(27(+x))}}}.

Les fruits sont mieux consommés frais. C'est l'arille ou la couche autour des graines qui est mangée. Ils sont également cuits et utilisés dans les desserts. Les graines sont consommées après ébullition ou torréfaction. Ils peuvent être broyés pour produire un beurre végétal

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

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

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

81.3	299	72	0.6	vitamines A (µg) 0	2.7	0.4	0
------	-----	----	-----	-----------------------	-----	-----	---



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

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



Par Nooten B.H. van (Fleurs, fruits et feuillages choisis de l'île de Java: peints d'après nature, t. 16, 1880) [B. Hoola van Nooten], via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est une plante alimentaire cultivée. Quelques arbres ont été plantés dans les basses terres de Papouasie-Nouvelle-Guinée. C'est un fruit très apprécié. Il est cultivé commercialement^{{{{0(+)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a cultivated food plant. A few trees have been planted in lowland areas of Papua New Guinea. It is a very popular fruit. It is commercially cultivated^{{{{0(+)}}}}.

- Distribution :

C'est une plante tropicale. Il a besoin d'un climat chaud et humide (25 ° C à 35 ° C). Des températures inférieures à 5 ° C tueront la plante et des températures inférieures à 20 ° C ralentiront la croissance. Il pousse du niveau de la mer jusqu'à 1000 m d'altitude dans les tropiques équatoriales bien qu'ils poussent très lentement à cette altitude. Il peut supporter une ombre légère. Il ne se comporte souvent pas bien avec les brises de mer et doit être protégé du vent. Il ne peut tolérer la sécheresse. Il a besoin d'un sol fertile. Une bonne fertilité permet une portance plus précoce. Il convient aux zones de fortes précipitations supérieures à 2500 mm par an. Il ne tolère pas les sols alcalins. Il a besoin d'un pH compris entre 5,5 et 6,8. Il pousse entre 10 ° N-10 ° S. Il convient aux zones de rusticité 11-12^{{{{0(+)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a tropical plant. It needs a hot humid climate (25Â°C to 35Â°C). Temperatures below 5Â°C will kill the plant and temperatures below 20Â°C slow growth. It grows from sea level up to 1000 m altitude in the equatorial tropics although they grow very slowly at this altitude. It can stand light shade. It often does not do well with sea breezes, and needs protection from wind. It cannot tolerate drought. It needs fertile soil. Good fertility enables earlier bearing. It suits high rainfall areas over 2500 mm per year. It cannot tolerate alkaline soils. It needs a pH between 5.5-6.8. It grows between 10Â°N-10Â°S. It suits hardiness zones 11-12^{{{{0(+)}}}}.

- Localisation :

Africa, Andamans, Asia, Australia, Bangladesh, Brazil, Cambodia, Cameroon, Central Africa, Central America, China, Congo DR, Cook Islands, Costa Rica, Cuba, Dominican Republic, East Africa, East Timor, Fiji, Ghana, Haiti, Hawaii, India, Indochina, Indonesia*, Jamaica, Laos, Malaysia, Myanmar, Nicaragua, North America, Pacific, Palau, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Pohnpei, Puerto Rico, Sao Tome and Principe, SE Asia, Singapore, Solomon Islands, South America, Sri Lanka, Suriname, Taiwan, Thailand, Timor-Leste, USA, Vietnam, West Africa, West Indies, Zambia^{{{{0(+)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Andamans, Asia, Australia, Bangladesh, Brazil, Cambodia, Cameroon, Central Africa, Central America, China, Congo DR, Cook Islands, Costa Rica, Cuba, Dominican Republic, East Africa, East Timor, Fiji,

Ghana, Haiti, Hawaii, India, Indochina, Indonesia*, Jamaica, Laos, Malaysia, Myanmar, Nicaragua, North America, Pacific, Palau, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Pohnpei, Puerto Rico, Sao Tome and Principe, SE Asia, Singapore, Solomon Islands, South America, Sri Lanka, Suriname, Taiwan, Thailand, Timor-Leste, USA, Vietnam, West Africa, West Indies, Zambia^{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 300 espèces de *Garcinia*. Le nom correct est probablement *Garcinia x mangostana* L^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 300 *Garcinia* species. Correct name is probably *Garcinia x mangostana* L^{{{0(+x)}}}.

- Nombre de graines au gramme : 0,86 ;

- Liens, sources et/ou références :

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Garcinia_mangostana ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2816978 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=71011> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 144, par Louis Bubenicek) ;

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

Mangosteen references *Garcinia mangostana* ; Abbiw, D.K., 1990, *Useful Plants of Ghana*. West African uses of wild and cultivated plants. Intermediate Technology Publications and the Royal Botanic Gardens, Kew. p 46 ; Alain & Martorell. 1982. *Flora of Puerto Rico*. ; Alexander, D.M., Scholefield, P.B., Frodsham, A., 1982, *Some tree fruits for tropical Australia*. CSIRO, Australia. p 37 ; Allen, B.M., 1975, *Common Malaysian Fruits*. Longmans. p ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 230 ; Backer & Bakhuizen, f. 1963-1968. *Flora of Java* ; Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide*. Thames and Hudson p 194 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 485 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 185 ; Burkill, I.H., 1935, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. p 1069-1072. ; Burkill, H. M., *The useful plants of west tropical Africa* ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 197 ; Chin, H.F., & Yong, H.S., 1996, *Malaysian Fruits in Colour*. Tropical press, Kuala Lumpur ; Copley, L.S.(rev.W.M.Steele), 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops*. Longmans. p 187-188. ; Coe, F. G. and Anderson, G. J., 1999, *Ethnobotany of the Sumu (Ulwa) of Southeastern Nicaragua and Comparisons with Miskitu Plant Lore*. *Economic Botany* Vol. 53. No. 4. pp. 363-386 ; Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines*. IBPGR Newsletter p 7 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 624 ; Darley, J.J., 1993, *Know and Enjoy Tropical Fruit*. P & S Publishers. p 44 ; Encke, F., et al. 1984. *Zander: Handwörterbuch der Pflanzennamen*, ed. 13. ; Engel, D.H., & Phummai, S., 2000, *A Field Guide to Tropical Plants of Asia*. Timber Press. p 104 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 341 ; 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 160 ; Fowler, D. G., 2007, *Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses*. Kew. p 79 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea. A Compendium*. Papua New Guinea Biological Society. p 267 ; French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands. A Compendium*. Food Plants International Inc. p 256 ; Garner, R.J., and Chaudhri, S.A., (Ed.) 1976, *The Propagation of Tropical fruit Trees*. FAO/CAB. p 361 ; Hackett, C. , & J. Carolane. *Edible Horticultural Crops*. Academic Press, 1982. ; Hearne, D.A., & Rance, S.J., 1975, *Trees for Darwin and Northern Australia*. AGPS, Canberra p 71 ; Hedrick, U.P. (ed), 1919, *Sturtevant's Edible Plants of the World*. Dover. p 286 (324) ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 108 ; https://palaeoworks.anu.edu.au/Nuno_PhD/04.pdf re Timor ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 558 ; International Seed Testing Association. 1988. *International Seed Testing Association list of stabilized plant names*. ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 139 ; Johns, L. & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus and Robertson p 187-188 ; Keay & Hepper. 1953-1972. *Flora of west tropical Africa*, ed. 2. ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1809 ; Kunkel, G., *Plants for human consumption* ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, *Buah-Buahan*, Balai Pustaka, Jakarta. p 88 ; Leon, J., 1968, *Fundamentos Botánicos de Los Cultivos Tropicales* p 391 ; Liberty Hyde Bailey *Hortorium*. 1976. *Hortus third*. ; Li Xi-wen & Li Jie; Peter F. Stevens, *Clusiaceae [Draft]*, *Flora of China* ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 378 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. *Malayan Nature Society*. Kuala Lumpur. p 281 ; Maheswari. 1974. *Bull. Bot. Surv. India* 6:116. ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 30 ; Martin, M.A., 1971, *Introduction L'Ethnobotanique du Cambodge*. Centre National de la Recherche Scientifique. Paris. ; McMakin, P.D., 2000, *Flowering Plants of Thailand. A Field Guide*. White Lotus. p 106 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*.

Horticultural Books. Florida p 46 ; Merrill, 1922-1926. An enumeration of Philippine flowering plants. ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 118 ; Naik, K.C., 1949, *South Indian Fruits and their culture*, Vanadachary, Madras p 396-403. ; Nathan, A., & Wong Y Chee, 1987, *A Guide to Fruits and Seeds*, Singapore Science Centre. p 54 ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Blooming Books. p 108 ; Ochse, J.J., 1931, *Fruits and Fruit Culture in the Dutch East Indies*. p 54 ; Ochse, J.J., Dijkman, M.J., Soule, M.J. & Wehlburg, C., 1961, *Tropical and Subtropical Agriculture*. Macmillan. ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 73 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists*, Division of Botany, Lae, PNG. p 377 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 450 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 309 ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, *Edible fruits and nut*. p 177 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops: Dicotyledons*, Longmans. p 633 ; Robyns, W., et al., eds. 1948-63; *Jardin Bot. Natl. Belgique*. 1967-. *Flore du Congo belge et du Ruanda-Urundi*. 1948-63; *Flore du Congo, du Rwanda et du Burundi (Flore d'Afrique centrale)* 1967- ; Ross. *Flora of southern Africa*. ; Rukmana, R., 1995, *Manggis*, Penerbit Kanisius, Yogyakarta ; Sahni, K.C., 2000, *The Book of Indian Trees*. Bombay Natural History Society. Oxford. p 26 ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 92 ; Singh, R., 1969, *Fruits*. National Book Trust of India. p 124-125 ; Slik, F., www.asianplant.net ; Smith, A.C., 1981, *Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii*, Volume 2 p 347 ; Smith, P.M., 1979, *Mangosteen*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 310 ; Smith & Darwin. 1974. *J. Arnold Arbor*. 55:261. ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 231 ; Sp. pl. 1:443. 1753 ; St. John, H., 1973. *List and summary of the flowering plants in the Hawaiian islands*. ; Tankard, G., 1990, *Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit*. Viking p 76 ; Tate, D., 1999, *Tropical Fruit*. Archipelago Press. Singapore. p 62 ; Terrell et al. 1986. *Agric. Handb.* no. 505. ; Turrill et al., eds. 1952-. *Flora of tropical East Africa*. ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; Verheij, E. W. M., and R. E. Coronel, eds. 1991. *Edible fruits and nuts*. In: E. W. M. Verheij & R. E. Coronel (eds.), *Plant Resources of South-East Asia (PROSEA)*. 2:177. ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, *Fruitiers Sauvages d'Afrique. Espèces du Cameroun*. CTA p 131 ; Tankard, G., 1987, *Tropical fruit*. Viking. p 76-77. ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 199 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 131 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajaratnam, J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics*. Longman, p 132-133. ; Woodson & Schery, eds. 1943-1980. *Flora of Panama*. ; Yaacob, O., & S. Subhadrabandhu, Oxford Univ. Press. 1995. *The production of economic fruits in South-East Asia*.