

# ***Gnetum nodiflorum Brongn.***

***Identifiants : 15061/gnenod***

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 12/05/2024**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- *Règne : Plantae ;*
- *Division : Gnetophyta ;*
- *Classe : Gnetopsida ;*
- *Ordre : Gnetales ;*
- *Famille : Gnetaceae ;*
- *Genre : Gnetum ;*

- **Synonymes :** *Gnemon amazonica (Tul.) Kuntze, Gnemon nigra (Carriere) Kuntze, Gnetum nodiflora (Brongn.) Kuntze, Gnetum amazonicum Tul, Gnetum cruzianum Gleason, Gnetum nigrum Carriere, Gnetum oblongifolium Huber, Thoa nigrum Carriere, ;*

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *Tauwa nut, , Bala huayo, Curucuda, Hava, Itua, Ko-sjiton, Paujil ruro, Tauwa ;*



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

**Parties comestibles : graines, noix<sup>{}{{(0+x)} (traduction automatique)}</sup> | Original : Seeds, Nuts<sup>{}{{(0+x)}}</sup>** Les graines sont consommées crues une fois l'enveloppe de la graine enlevée. Ils sont également torréfiés. Ils peuvent être moulus en farine, puis séchés au soleil et frits dans un craquelin



*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 : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;*

*dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :*

*Cavalcante, P.B., 1991, Frutas comestíveis da Amazônia. Edições CEJUP. ; Kermath, B. M., et al, 2014, Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 394 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 95 ; Reis, S. V. and Lipp, F. L., 1982, New Plant Sources for Drugs and*

*Foods from the New York Botanical Garden herbarium. Harvard.* p 7 ; *Smith, N., et al, 2007, Amazon River Fruits. Flavors for Conservation. Missouri Botanical Gardens Press.* p 134 ; *van Andel, T., 2000, Useful plants of Guyana. Non-Timber Forest Products of the North-West District of Guyana Part 2.* p 364 ; *van Roosmalen, M.G.M., 1985, Fruits of the Guianan Flora. Utrecht Univ. & Wageningen Univ.* p 132 ; *Vasquez, R. and Gentry, A. H., 1989, Use and Misuse of Forest-harvested Fruits in the Iquitos Area. Conservation Biology* 3(4): 350f ; *Wickens, G.E., 1995, Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome.* p175