Gynostemma pentaphyllum (Thunb.) Makino, 1902 (Jiaogulan)

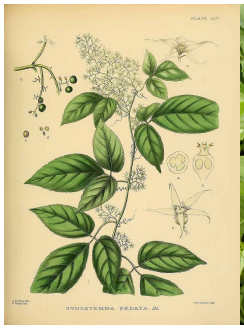
Identifiants : 15474/gynpen

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 08/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Cucurbitales ;***
    - ***Famille : Cucurbitaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Violales ;***
    - ***Famille : Cucurbitaceae ;***
    - ***Genre : Gynostemma ;***
- ***Synonymes : Vitis pentaphylla Thunb ;***
- ***Synonymes français : herbe de l'immortalité, herbe de la longévité ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : sweet tea vine , Amacha-zuru, Amenggeichi, Co yem, Jiao gu lan, Jiaogulan, Naiqmiqjavhhaq, Thutrang 5-la ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 7-10 ;***
- ***Note comestibilité : *****
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Feuilles et jeunes tiges - cuites ; les feuilles ont un goût sucré et sont utilisées comme thé{{{5(+)}. Les feuilles et les tiges sont cuites et mangées. Les feuilles sont utilisées pour le thé

  néant, inconnus ou indéterminés.
- ***Note médicinale : ********
- ***Usages médicinaux : La plante entière est une herbe tonique qui améliore la circulation, stimule la fonction hépatique, renforce les systèmes immunitaire et nerveux et réduit la glycémie et le cholestérol [238]. Il a également des effets sédatifs, soulageant les spasmes et abaissant la pression artérielle [238]. Il est utilisé en interne dans le traitement de la tension et de l'épuisement nerveux, de l'ulcère gastro-duodénal, de l'asthme, de la bronchite, du diabète, des maladies cardiovasculaires et du cancer [238]. Elle a été classée parmi les dix herbes toniques les plus importantes lors d'une conférence sur les médecines traditionnelles à Pékin en 1991 [238]. ;***
- ***Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):***



De gauche à droite :

Par Trimen, H., hand-book to the flora of Ceylon (1893-1898) Handb. Fl. Ceylon (1893), via plantillustrations
Par manfred.sause@volloeko.de, via wikimedia

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    Il est emballé et exporté[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is packed and exported[{{{0(+x)].

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée à tropicale. Il doit être dans un sol humide et bien drainé à mi-ombre. C'est une mauvaise herbe du nord de la Chine. Au Yunnan. À Cairns BG[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a temperate to tropical plant. It needs to be in moist, well-drained soil in part shade. It is a weed in northern China. In Yunnan. In Cairns BG[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Asia, Australia, China, Indochina, Japan*, Korea, Laos, Myanmar, SE Asia, Thailand, Vietnam[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Asia, Australia, China, Indochina, Japan*, Korea, Laos, Myanmar, SE Asia, Thailand, Vietnam[{{{0(+x)].

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

  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** 5https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Gynostemma+pentaphyllum ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) : [0]www.theplantlist.org/tpl1.1/search?q=2836473 ;***
    dont biographie (en anglais) de FOOD PLANTS INTERNATIONAL :

    Bot. Mag. (Tokyo) 16:179. 1902 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 229 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 87 ; Hani Medicine of Xishuangbanna, 1999, p 507 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 117 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 703 ; Kaewnarin, K., et al, 2014, Antioxidant and Antiglycation Activities of Some Edible and Medicinal Plants. Chiang Mai J. Sci. 2014; 41(1) : 105-116 ; Kang, Y., et al, 2012, Wild food plants and wild edible fungi in two valleys on the Qinling Mountains (Shaanxi, central China) Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine; 9:26 ; Mueller, M., & Jungbauer, A., 2009, Culinary plants, herbs and spices - a rich source of PPARy ligands. Food Chemistry 117: 660-66 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Tanaka, ; Xu, You-Kai, et al, 2004, Wild Vegetable Resources and Market Survey in Xishuangbanna, Southwest China. Economic Botany. 58(4): 647-667.