

# Hylocereus undatus (Haw.) Britton & Rose, 1918 (Pitaya)

Identifiants : 16501/hylund

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

- **Classification phylogénétique :**
  - Clade : Angiospermes ;
  - Clade : Dicotylédones vraies ;
  - Ordre : Caryophyllales ;
  - Famille : Cactaceae ;
- **Classification/taxinomie traditionnelle :**
  - Règne : Plantae ;
  - Division : Magnoliophyta ;
  - Classe : Magnoliopsida ;
  - Ordre : Caryophyllales ;
  - Famille : Cactaceae ;
  - Genre : Hylocereus ;
- **Synonymes :** *Cereus undatus* Haw, *Cereus trigonus* var. *guatemalensis* Weing, *Cereus tricostatus* Gosselin, *Hylocereus tricostatus* (Gosselin) Britton & Rose ;
- **Synonymes français :** fruit du dragon, pitahaya rouge ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** dragon fruit, belle-of-the-night, moonlight cactus, night-blooming cereus, queen-of-the-night, red pitaya, strawberry-pear, Distelbirne (de), chacam (es), chak-wob (es), junco tapatío (es), pitahaya (es), pitahaya dulce (es), pitahaya orejona (es), reina de la noche (es), tasajo (es), zacamb (es), röd pitahaya (sv) ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -3/-6,5°C ;



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

Fruit<sup>0(+x)</sup> (fruits {chair/pulpe et graines<sup>(((dp\*))</sup>} frais<sup>0(+x)</sup> [nourriture/aliment, base boissons/brevages<sup>(((dp\*))</sup> et colorant<sup>(((0(+x)))</sup>]) et fleur (bourgeons<sup>(dp\*)</sup>/boutons floraux cuits<sup>(((0(+x)))</sup> [nourriture/aliment<sup>(((dp\*))</sup> {comme légume<sup>(((0(+x)))</sup>}] comestible<sup>0(+x)</sup>).

Détails :

Fruit<sup>0(+x)</sup>. Le fruit est consommé frais ; il est également utilisé pour les boissons ; un sirop à base de ce fruit est utilisé pour colorer les pâtisseries et les bonbons.

Les boutons floraux non ouverts sont cuits et consommés comme légume<sup>(((0(+x)))</sup>. La peau-elle également comestible et consommable ? (qp\*)

Le fruit est consommé frais. Il est également utilisé pour les boissons. Un sirop du fruit est utilisé pour colorer les pâtisseries et les bonbons. Les boutons floraux non ouverts sont cuits et consommés comme légume. Ils sont utilisés dans les soupes. Les jeunes tiges tendres avec des feuilles sont cueillies et consommées comme légume

Partie testée : fruit<sup>(((0(+x)))</sup> (traduction automatique)

Original : Fruit<sup>(((0(+x)))</sup>

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



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

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



Par Britton N.L., Rose J.N. (*The Cactaceae*, vol. 2: t. 32, 1920) [M.E. Eaton], via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

- **Autres infos : Consommation locale**<sup>{{{0(+x)}}}</sup>. **Plante cultivée et fruits commercialisés au Mexique**<sup>{{{27(+x)}}}</sup>.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

**Il est largement cultivé. Les fruits sont largement vendus sur les marchés. Les fleurs séchées sont vendues dans les magasins chinois en Australie**<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

**Original : It is widely cultivated. The fruit are widely sold in markets. The dried flowers are sold in Chinese shops in Australia**<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Distribution :**

**Une plante tropicale. Il pousse mieux dans les climats tropicaux et subtropicaux secs. Cela convient aux basses terres. Il a besoin d'une bonne lumière. Il convient aux régions où les précipitations sont de 500 à 1250 mm par an. Il est préférable dans les climats secs et humides de saison. Dans les zones tropicales humides, les plantes peuvent bien pousser mais ont du mal à donner des fruits. Il a besoin d'une température supérieure à 13 ° C pour se développer. Il peut tolérer des températures jusqu'à 40 ° C et des gelées légères. Il convient aux zones de rusticité 10-12. Au Yunnan**<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

**Original : A tropical plant. It grows best in dry tropical and subtropical climates. It suits the lowlands. It needs good light. It suits areas where rainfall is 500-1250 mm per year. It is best in seasonally wet and dry climates. In wet tropical zones plants may grow well but have trouble setting fruit. It needs a temperature above 13Â°C to grow. It can tolerate temperatures to 40Â°C and light frosts. It suits hardiness zones 10-12. In Yunnan**<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Localisation :**

**Afrique, Asie, Australie, Bahamas, Belize, Bermudes, Brésil, Cambodge, Amérique centrale, Chine, Colombie, Costa Rica, Cuba, Afrique de l'Est, El Salvador, Guam, Guatemala, Hawaï, Indochine, Israël, Jamaïque, Marquises, Mexique \*, Mozambique, Nauru, Nicaragua, Amérique du Nord, Pacifique, Porto Rico, Réunion, Asie du Sud-Est, Singapour, Îles Salomon, Amérique du Sud, Sri Lanka, Saint-Vincent-et-Grenadines, Taïwan, Tuvalu, USA, Vietnam, Antilles**<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

**Original : Africa, Asia, Australia, Bahamas, Belize, Bermuda, Brazil, Cambodia, Central America, China, Colombia, Costa Rica, Cuba, East Africa, El Salvador, Guam, Guatemala, Hawaii, Indochina, Israel, Jamaica, Marquesas, Mexico\*, Mozambique, Nauru, Nicaragua, North America, Pacific, Puerto Rico, Reunion, SE Asia, Singapore, Solomon Islands, South America, Sri Lanka, St. Vincent and Grenadines, Taiwan, Tuvalu, USA, Vietnam, West Indies**<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

◦ **Notes :**

Il existe 18 à 24 espèces d'*Hylocereus*. Les fruits sont riches en folates 367g / 100<sup>{{(0+X)}}</sup> (traduction automatique).

Original : There are 18-24 *Hylocereus* species. Fruit are high in folates 367g/100<sup>{{(0+X)}}</sup>.

- **Nombre de graines au gramme : 625 ;**

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

- **Jardin! L'Encyclopédie** : [https://nature.jardin.free.fr/succulente/ft\\_hylocereus.html](https://nature.jardin.free.fr/succulente/ft_hylocereus.html) ;
- **Palmaris** : <https://www.palmaris.org/html/pitaya.htm> ;
- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Hylocereus\\_undatus](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Hylocereus_undatus) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2856879](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2856879) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=19487> ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 160, par Louis Bubenicek) ;

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

Andersohn, G., 1983, *Cacti and Succulents*. EP Publishing. p 217 ; Anderson, E.F., 2001, *The Cactus Family*, Timber Press. p 56, 381 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 541 ; N. L. Britton, *Fl. Bermuda* 256. 1918 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 720 ; Darley, J.J., 1993, *Know and Enjoy Tropical Fruit*. P & S Publishers. p 17 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 64 ; FAO, 1993, *Valor Nutritivo Y Usis en Alimentacion humana de Algunos Cultivos Autoctonos Subexplotados de Mesoamerica*. FAO, Santiago, Chile. p 25 ; *Flora of Australia, Volume 4, Phytolaccaceae to Chenopodiaceae*, Australian Government Publishing Service, Canberra (1984) p 76 ; *Flora of China*. [www.eFloras.org](http://www.eFloras.org) ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective*. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p14 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 145 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 567 ; Innes, C. and Glass, C., 1997, *The Illustrated Encyclopedia of Cacti*. Sandstone Books. p 140 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1836 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 134 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 165 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 370 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 249 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 22, 87 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 721 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 354 ; Recher, P, 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. [www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html](http://www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html) p 2 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 213 (Drawing) ; 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](http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl) (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 212