

# Hyphaene compressa H. A. Wendl.

Identifiants : 16576/hypcom

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Clade : Commelinidées ;
- Ordre : Arecales ;
- Famille : Arecaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Arecales ;
- Famille : Arecaceae ;
- Genre : Hyphaene ;

- **Synonymes :** *Hyphaene mangoides* Becc, *Hyphaene multiformis* Becc. subsp. *compressa* (H. Wendl.) Becc, *Hyphaene thebaica* ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** African Doum Palm, , Annuï, Baar, Eng'oli, Kihogolo, Kone, Kulidhe, Kweche, Likweta, Mkoche, Mkoma, Mlala, Mukoma, Mulala, Muruguyu, Olmoroket, Qoone ;



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

**Parties comestibles :** fruits, sève, semis, noix<sup>{{(0+X)}} (traduction automatique) | **Original :** Fruit, Sap, Seedlings, Nuts<sup>{{(0+X)}} La pulpe du fruit mûr est consommée crue. Le jus des jeunes fruits se boit. Il est également utilisé pour faire de la bière. L'enveloppe extérieure du fruit est retirée de la graine et séchée, moulue, mélangée avec du sang et mangée. Le noyau de l'intérieur de la noix est mangé. Le jeune plant en germination est déterré et l'embryon mangé</sup></sup>

**Partie testée :** fruit<sup>{{(0+X)}} (traduction automatique)</sup>

**Original :** Fruit<sup>{{(0+X)}})</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
10.7	0	0	1.6	0	275	0	0



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" :

*Bot. Zeitung (Berlin) 36:116. 1878 ; Dharani, N., 2002, Field Guide to common Trees & Shrubs of East Africa. Struik. p 290 ; FAO, 1988, Traditional Food Plants, FAO Food and Nutrition Paper 42. FAO Rome p 333 ; Johnson, D.V., 1998, Tropical palms. Non-wood Forest products 10. FAO Rome. p 131 ; Jones, D.L., 1994, Palms throughout the World. Smithsonian Institution, Washington. p 52 ; Lulekal, E., et al, 2011, Wild edible plants in Ethiopia: a review on their potential to combat food insecurity. Afrika Focus - Vol. 24, No 2. pp 71-121 ; Maundu, P. et al, 1999, Traditional Food Plants of Kenya. National Museum of Kenya. 288p ; Mbuya, L.P., Msanga, H.P., Ruffo, C.K., Birnie, A & Tengnas, B., 1994, Useful Trees and Shrubs for Tanzania. Regional Soil Conservation Unit. Technical Handbook No 6. p 300 ; Molla, A., Ethiopian Plant Names. <http://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Pakia, M., 2000, Plant Ecology and Ethnobotany of two sacred forests (Kayas) at the Kenya Coast. M. Sc. Thesis. ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew. p 38 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; <http://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 5th May 2011] ; Ruffo, C. K., Birnie, A. & Tengnas, B., 2002, Edible Wild Plants of Tanzania. RELMA p 388 ; Shumsky, S., et al, 2014, Institutional factors affecting wild edible plant (WEP) harvest and consumption in semi-arid Kenya. Land Use Policy 38(2014) 48-69 ; Wickens, G.E., 1995, Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p166*