

Hyptis spicigera Lam.

Identifiants : 16665/hypspi

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 : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;
- Genre : Hyptis ;

- Synonymes : *Hyptis americana* (Aubl.) Urb. [Illegitimate], *Hyptis gonocephala* C. Wright ex Griseb, *Hyptis hispida* Poepp. ex J. A. Schmidt, etc *Leucas microscypha* Baker, *Mesosphaerum gonocephalum* (C. Wright ex Griseb.) Kuntze, *Pycnanthemum elongatum* Blanco, et d'autres ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Hard Simsim, Black sesame, , Amola, Boro-boro, Eballo, Embinze, Kinu, Lamola, Mwinula-mponda, Neeno, Nhambairam, Nino, Pok-uthoe, Sui xu shan xiang, Womanyeyi ;



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

Graines sèches/séchées^{{{{0(+'x)}}}}.(1*)

Les graines sont brasées en gelée et sont utilisées dans les ragoûts et les sauces. Les graines sont utilisées comme arôme. Ils sont également rôtis et mangés. Les feuilles et les fleurs sont utilisées pour faire une sauce. Ils sont cuits

Partie testée : graines séchées^{{{{0(+'x)}}}} (traduction automatique)

Original : Seed dried^{{{{0(+'x)}}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
4.4	2002	479	17.0	0	0	0	0



néant, inconnus ou indéterminés.

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Les graines sont un aliment important pour l'huile^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : The seeds are an important food for oil^{{{0(+x)}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il pousse sous les tropiques en Afrique. Cela peut être dans les savanes boisées et dans les forêts le long des rivières^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : A tropical plant. It grows in the tropics in Africa. It can be in savannah woodland and in forests along rivers^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Asie, Belize, Bénin, Botswana, Brésil, Burkina Faso, Cameroun, Afrique centrale, Amérique centrale, Chine, Congo, Afrique de l'Est, Eswatini, Guatemala, Guyane, Guinée, Guinée, Guinée-Bissau, Guyane, Indonésie, Madagascar, Mexique, Nigéria, Amérique du Nord, Pacifique, Philippines, Asie du Sud-Est, Sénégal, Sierra Leone, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud *, Soudan du Sud, Sierra Leone, Swaziland, Taïwan, Ouganda, Afrique de l'Ouest, Antilles, Zambie^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Asia, Belize, Benin, Botswana, Brazil, Burkina Faso, Cameroon, Central Africa, Central America, China, Congo, East Africa, Eswatini, Guatemala, Guiana, Guinea, Guinea-Bissau, Guyana, Indonesia, Madagascar, Mexico, Nigeria, North America, Pacific, Philippines, SE Asia, Senegal, Sierra Leone, South Africa, Southern Africa, South America*, South Sudan, Sierra Leone, Swaziland, Taiwan, Uganda, West Africa, West Indies, Zambia^{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 350 à 400 espèces de Hyptis. La plupart sont tropicaux ou subtropicaux^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 350-400 Hyptis species. Most are tropical or subtropical^{{{0(+x)}}}.

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

dont classification :

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Acipa, A. et al, 2013, Nutritional Profile of some Selected Food Plants of Otwal and Ngai Counties, Oyam District, Northern Uganda. African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development. 13(2) ; Agea, J. G., et al 2011, Wild and Semi-wild Food Plants of Bunyoro-Kitara Kingdom of Uganda: etc. Environmental Research Journal 5(2) 74-86 ; Andabati, B., & Muyonga, J., 2014, Phenolic content and antioxidant activity of selected Ugandan traditional medicinal foods. African Journal of Food Science. 8(8), pp 427-434 ; Bonou, A., et al, 2013, Valeur économique des Produits Forestiers Non Ligneux (PFNL) au Bénin. Editions Universitaires Européennes p 94 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 3. Kew. ; Dalziel, J. M., 1937, The Useful plants of west tropical Africa. Crown Agents for the Colonies London. ; Fowler, D. G., 2007, Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses. Kew. p 42 ; Gallagher, D. E., 2010, Farming beyond the escarpment: Society, Environment, and Mobility in Precolonial Southeastern Burkina Faso. PhD University of Michigan. ; Godfrey, J. et al, 2013, Harvesting, preparation and preservation of commonly consumed wild and semi-wild food plants in Bunyoro-Kitara Kingdom, Uganda. Int. J. Med. Arom. Plants. Vol.3 No.2 pp 262-282 ; Goode, P., 1989, Edible Plants of Uganda. FAO p 36 ; Goode, P., 1989, Edible Plants of Uganda. FAO p 39 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 353 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2. p 43, 83 ; J. B. A. P. M. de Lamarck & L. A. J. Desrousseaux, Encycl. 3:185. 1789 ; Li Hai-wen, Hedge, I.C., Lamiaceae. Flora of China. p 355 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 196 ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World.

Horticultural Books. Florida p 149 ; Mertz, O., Lykke, A. M., and Reenberg, A., 2001, *Importance and Seasonality of Vegetable Consumption and Marketing in Burkina Faso. Economic Botany*, 55(2):276-289 ; Okigbo, B.N., *Vegetables in Tropical Africa*, in Opeña, R.T. & Kyomo, M.L., 1990, *Vegetable Research and development in SADCC countries. Asian Vegetable Research and development Centre. Taiwan.* p 42 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, *Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew.* p 118 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 634 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer.* p 181 ; *Swaziland's Flora Database* <http://www.sntc.org.sz/flora> ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam*, p 52