

Ipomoea batatas (L.) Poir., 1804 cv. 'Ivory Jewel'

Identifiants : 16997/ipobat1

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Convolvulaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Convolvulaceae ;
- Genre : *Ipomoea* ;

- **Synonymes :** *Convolvulus batatas* L, *Convolvulus edulis* Thunb ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Sweet potato , Adokwin, Agietu, Agira, Amazambane, Anago-te, Anamo, Anantaroana, Atomo anago, Bambaira, Batata-doce, Bath-ala, Bele, Blofo atomo, Boniato, Buteta, Camote, Chakarakilangu, Chelagada, Chokeh, Damloong chhvie, Dankali, Dinkale, Dipatata, Dladlele, Dokouin, Dukuma, Eghein phegre, Ekomeko, Ekwamun, E-muna, Faan shu, Fanshu, Farta, Gamuti, Gamwuutiy, Genasu, Halagulu, Hila, Hongshu, Huwi boled, Huwi matang, Imbambaila, Isaburu, Ji-oyibo, Kalembula wa lungu, Kamote, Kamoteng-baging, Kamuut, Kanangi, Kanda, Kandamulo, Kattala, Kaukau, Kawai-ni-vulagi, Kawlkai, Kazun, Keladi, Keleddek, Ketela, Kgokgokgo, Khoai lang, Khokhokho, Klawang, Komote, Komwu, Kudaku, Kukunduku, Kumala, Kumara, Lal alu, Luzu vaka, maDima, Man-lyan, Man-thet, Matembele, Mbambaira, Mbatas, Mihilata, Mistialu, Mitha alu, Mophehwa, Morepa, Murambo, Nkutu, N jowo, Ntommo, Oduku, Odunkum, Patas, Patatay, Pedehde, Petete, Phan-karo, Pidehde, Pilau katelo, Pot-ecok, Puderedie, Ranga alu, Ratale, Ratalu, Ruidok, Saburu, Sakaria, Sakarkenda, Sakarkhand, Sakhara khand, Sakkareivelleikilangu, Satsumaimo, Satsuma inno, Setilo, Shakar-kandi, Shakarkand, Shakarkandi, Siapuru, Sila, So, Tegak, Tela, Tiem shee, Tila, Timanuonti, Tonana, Toxombam Ubhatata, Ubi jawa, Ubi keladi, Ubi-jalar, Umala, Umara, Wattalakklangu, Welii, Wuse, Yengtoktang ;



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

Racine (tubercules cuits^{0(+x),27(+x)} [nourriture/aliment^{0(dp*)} {légume^{0(+x),27(+x)}}] et feuille (jeunes feuilles^{0(+x),27(+x)} [nourriture/aliment^{0(dp*)} {comme légume^{0(+x),27(+x)}}] comestibles^{0(+x)}.

Détails :

Tubercules, feuilles, légume^{0(+x)} ;

-les tubercules sont cuits^{0(+x),27(+x)} au four ou bouillis^{0(+x)} ; ils peuvent être cuits à la vapeur, frits, transformés en purée ou séchés ; ils peuvent aussi être fermentés dans des boissons alcoolisées (attention : l'alcool est une cause de cancer) ou utilisés dans les tartes, gâteaux, puddings, bonbons et confitures (et dérivés) ; ils peuvent également être utilisés dans les nouilles ; enfin, les tubercules coupés et séchés peuvent être bouillis avec du riz ou broyés en farine et mélangés avec de la farine de blé pour faire des gâteaux ou du pain ;

-les jeunes feuilles^{0(+x),27(+x)} sont comestibles^{0(+x)}, consommées comme légume^{0(+x),27(+x)} (potherbe, brède^{0(dp*)}).

Les tubercules sont bouillis ou cuits au four. Ils peuvent être cuits à la vapeur, frits, écrasés ou séchés. Ils peuvent être fermentés en boissons alcoolisées. Attention: l'alcool est une cause de cancer. Ils peuvent également être utilisés dans les

tartes, les gâteaux, les puddings, les bonbons et les confitures. Ils peuvent être utilisés dans les nouilles. Les tubercules hachés et séchés peuvent être bouillis avec du riz ou moulus en farine et mélangés avec de la farine de blé pour faire des gâteaux ou du pain. Les jeunes feuilles sont comestibles

Partie testée : tubercule - cru^{{}(0(+x))} (traduction automatique)

Original : Tuber - raw^{{}(0(+x))}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
70	387	93	1.2	4000	25	0.7	0.4



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

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

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

dont classification :