Aloe zebrina Baker

Identifiants : 1818/alozeb

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 : Monocotylédones ;***
    - ***Ordre : Asparagales ;***
    - ***Famille : Xanthorrhoeaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Liliopsida ;***
    - ***Ordre : Liliales ;***
    - ***Famille : Xanthorrhoeaceae ;***
    - ***Genre : Aloe ;***
- ***Synonymes : Aloe ammophila Reynolds, Aloe angustifolia Groenew, Aloe bamangwatensis Schonland, Aloe baumii Engl. & Gilg, Aloe constricta Baker, Aloe komatiensis Reynolds, Aloe laxissima Reynolds, Aloe lettyae Reynolds, Aloe lugardiana Baker, Aloe parvibracteata sensu West, Aloe platyphylla Baker, Aloe transvaalensis Kuntze, Aloe vanermerwei Reynolds ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Zebra leaf aloe, , Aalwyn, Aukoreb, Kanembe, Mangana ;***
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Parties comestibles : fleurs, nectar, feuilles, bourgeon{{{0(+x) (traduction automatique)} | Original : Flowers, Nectar, Leaves, Bud{{{0(+x)
  Les fleurs et les boutons floraux sont mangés. Ils peuvent être bouillis, pressés et transformés en gâteaux. Le nectar sucré des fleurs est mangé

  Partie testée : fleurs{{{0(+x) (traduction automatique)
  Original : Flowers{{{0(+x)

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

(1*) La sève des espèces du genre Aloe contient des anthraquinones ; ces composés ont plusieurs actions médicinales bénéfiques, notamment en tant que laxatif, et de nombreuses espèces d'Aloe sont ainsi employées en médecine traditionnelle ; bien que sans danger à petites doses et pendant de courtes périodes, les anthraquinones présentent des problèmes potentiels si elles sont utilisées en excès ; ceux-ci incluent la congestion et l'irritation des organes pelviens ; l'utilisation à long terme de laxatifs anthraquinoniques peut également jouer un rôle dans le développement du cancer colorectal car ils ont un potentiel génotoxique et un potentiel tumorigène. Voir genre Aloe pour les précautions à prendre (possible toxicité de la sève à fortes doses).(1*) La sève des espèces du genre Aloe contient des anthraquinones ; ces composés ont plusieurs actions médicinales bénéfiques, notamment en tant que laxatif, et de nombreuses espèces d'Aloe sont ainsi employées en médecine traditionnelle ; bien que sans danger à petites doses et pendant de courtes périodes, les anthraquinones présentent des problèmes potentiels si elles sont utilisées en excès ; ceux-ci incluent la congestion et l'irritation des organes pelviens ; l'utilisation à long terme de laxatifs anthraquinoniques peut également jouer un rôle dans le développement du cancer colorectal car ils ont un potentiel génotoxique et un potentiel tumorigène{{{5(+)}. Voir genre Aloe pour les précautions à prendre (possible toxicité de la sève à fortes doses){{{(rp*)}.

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

- ***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" :

  Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 143 ; Fowler, D. G., 2007, Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses. Kew. p 65 ; Fox, F. W. & Young, M. E. N., 1982, Food from

the Veld. Delta Books. p 255 ; Grivetti, L. E., 1980, Agricultural development: present and potential role of edible wild plants. Part 2: Sub-Saharan Africa, Report to the Department of State Agency for International Development. p 70 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 53 (As Aloe baumii) ; Leger, S., 1997, A Description of Today's Use of Plants in West Bushmanland (Namibia). German Development Service. PO Box 220035, 14061 Berlin, Germany. http://www.sigridleger.de/book/ ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 202 (As Aloe baumii) ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew. p 10 ; Pickering, H., & Roe, E., 2009, Wild Flowers of the Victoria Falls Area. Helen Pickering, London. p 31 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; http://www.rbgkew.org.uk/ceb/sepasal/internet [Accessed 24th March 2011] ; Swaziland's Flora Database http://www.sntc.org.sz/flora ; Wehmeyer, A. S, 1986, Edible Wild Plants of Southern Africa. Data on the Nutrient Contents of over 300 species (As Aloe ammophila)