Mucuna cochinchinensis (Lour.) A. Chev.

Identifiants : 21325/muccoc

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 15/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Fabales ;***
    - ***Famille : Fabaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Fabales ;***
    - ***Famille : Fabaceae ;***
    - ***Genre : Mucuna ;***
- ***Synonymes : Mucuna nivea DC. , Mucuna lyonii Merr, Stizolobium niveum Kuntze ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Lyon's Bean, White flowered velvet bean, , Babaoging sanawel, Dau meo, Gwe-nge-pe, Kamach, Kau Tsau, Kursi Tau, Khway-lay-pe, Pe-det-net, Pois mascate ;***
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Parties comestibles : graines, gousses, fleurs, graines - café{{{0(+x) (traduction automatique) \| Original : Seeds, Pods, Flowers, Seeds - coffee{{{0(+x) Les fruits frais et tendres sont consommés comme légume après avoir enlevé la peau veloutée. Les graines mûres sont cuites et mangées. Ils sont également utilisés pour faire une sauce. Les graines sont également torréfiées, moulues et utilisées comme succédané du café. Les fleurs sont utilisées dans les salades

  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 : [0]"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Altschul, S.V.R., 1973, Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 1818 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 382 ; Antonio, M. A., et al, 2011. Survey and Characterization of Indigenous Food Plants in Ilocos Norte, Philippines, SEARCA Agricultural & Development Discussion Papr Series No. 2011-2 ; Bull. Agric. Inst. Sci. Indochina 1:91. 1919 ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1527 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 422 (Also as Mucuna nivea) ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 325 ; Menisa, A. A., et al, 2012, Survey and characterization of Indigenous Food Plants in Ilocos Norte, Philippines. SEARCA Discussion Paper series No. 2011-2 ; Rashid, H. E., 1977, Geography of Bangladesh. Westview. p 262 (As Mucuna nivea) ; Tanaka, Y & Van Ke, N., 2007, Edible Wild Plants of Vietnam. Orchid Press. p 80