

Myrciaria dubia (Kunth) McVaugh

Identifiants : 21540/myrdub

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 09/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Myrtales ;
- Famille : Myrtaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Myrtales ;
- Famille : Myrtaceae ;
- Genre : Myrciaria ;

- Synonymes : *Eugenia divaricata* Benth, *Eugenia grandiglandulosa* Kiaersk, *Myrciaria caurensis* Steyererm, *Myrciaria divaricata* (Benth.) O. Berg, *Myrciaria lanceolata* O. Berg, *Myrciaria obscura* O. Berg, *Myrciaria paraensis* O. Berg, *Myrciaria phillyraeoides* O. Berg, *Myrciaria riedeliana* O. Berg, *Myrciaria spruceana* O. Berg, *Psidium dubium* Kunth, *Marliera macedoi* D. Legrand [Invalid] ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Camu camu, Rumberry, , Araca de praia, Araza de agua, Cacari, Camocamo, Doubtful jaboticaba, Guayabito, Guayabo, Guayabito ;



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

Parties comestibles : fruit^{{{0(+x)}} (traduction automatique)} | Original : Fruit^{{{0(+x)}}} Les fruits sont parfois consommés frais. Plus communément, ils sont utilisés pour aromatiser les boissons, les glaces et les sucreries. Ils ont besoin d'être sucrés avec du sucre

Partie testée : fruit^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}
Original : Fruit^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
89.9	0	0	0	0	1,35	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 : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Brazil: Biodiversity for Food and Nutrition. <http://www.b4fn.org/countries/brazil/> ; Coronel, R.E., 1982, Fruit Collections in the Philippines. IBPGR Newsletter p 10 (As Myrciaria paraensis) ; Daly, D. C., An Index of Common Names of Plants in Acre, Brazil. New York Botanical Garden Universidade Federal do Acre. ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 158 (As Myrciaria paraensis) ; Fieldiana, Bot. 29:501. 1963 ; Flores, P. S., 1997, Cultivo de Frutales Nativos AmazÃ³nicos. Tratado de CooperaciÃ³n AmazÃ³nica. SecretarÃa pro Ã© tempore. LimaÃ© PerÃ° ; FouquÃ©, A., 1972, EspÃ©ces fruitiÃ©res d'AmÃ©rique tropicale. Institut franÃ§ais de recherches fruitierÃ©s outre-mer ; Grandtner, M. M. & Chevrette, J., 2013, Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology. Academic Press p 436 ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, Neglected Crops. 1492 from a different perspective. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p16 ; Kermath, B. M., et al, 2014, Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 560 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 221 ; Lyle, S., 2006, Discovering fruit and nuts. Land Links. p 295 ; Morton, Julia F., 1987, Fruits of Warm Climates. Creative Resources Systems, Inc. . p. 389 ; New World fruits Database (As Myrciaria caurensis) ; NYBG herbarium "edible" ; Rodrigues, R. B. et al, 2001, An Amazonian fruit with a high potential as a natural source of Vitamin C: the camu-camu (Myrciaria dubia). Fruits, Vol 56, p. 345-354 ; Rufino, M. M., et al, 2009, Quality for fresh consumption and processing of some non-traditional tropical fruits from Brazil. Fruits, Vol. 64, p 361-370 ; Rufino, M. M. et al, 2010, Bioactive compounds and antioxidant capacities of 18 non-traditional tropical fruit from Brazil. Food Chemistry 121: 996-1002 ; Smith, N., et al, 2007, Amazon River Fruits. Flavors for Conservation. Missouri Botanical Gardens Press. p 200 ; Tankard, G., 1990, Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit. Viking p 106 (As Myrciaria paraensis) ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; Vael, L., 2015, Ethnobotanical study of the plant use in the natural landscape of two mestizo communities in the Ucayali region of the Peruvian Amazon. Universiteit Gent. ; Vasquez, R. and Gentry, A. H., 1989, Use and Misuse of Forest-harvested Fruits in the Iquitos Area. Conservation Biology 3(4): 350f ; Villachica, H., (Ed.), 1996, Frutales Y hortalizas promisorios de la Amazonia. FAO, Lima. p 77 ; www.coleccionandofrutas.org