

Opuntia megacantha Salm-Dyck.

Identifiants : 22329/opumeg

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 14/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Cactaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Cactaceae ;
- Genre : Opuntia ;

- Synonymes : Opuntia hispanica Griffiths ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Mispel, Mission prickly-pear, , Mission tuna, Nopal, Nopal blanco, Panini, Torofeie ;



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

Parties comestibles : fruits, tiges^{{{{0(+)x}}}} (traduction automatique) | Original : Fruit, Stems^{{{{0(+)x}}}} Les fruits sont consommés crus ou transformés en produits conservés. Les fruits secs sont transformés en gros gâteaux épais. Une pâte ou une gelée est fabriquée à partir du jus bouilli. Le jus est également bouilli et fermenté. Les jeunes articulations tendres sont utilisées comme légume

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)
84.5	0	53	0.8	0	0	0.3	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" :

Anderson, E.F., 2001, *The Cactus Family*, Timber Press. p 507 ; Cruz, I. M., et al, 2015, *Edible fruits and seeds in the State of Mexico*. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*. Vol. 6. Num. 2 pp 331-346 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 65 ; *Food Composition Tables for use in East Asia* FAO <http://www.fao.org/infoods/directory> No. 985 ; Gallegos-Vazquez, C., et al, 2012, *Morphological diversity of xocónostles (Opuntia spp.) or acidic cactus pears: A Mexican contribution to functional foods*. *Fruits*, Vol. 67, p. 109-220 ; 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 75 ; 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. p15 ; Hort. dyck. 363. 1834 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 151 ; Lopez-Palacios, C., et al, 2016, *Rheological Flow Behavior of Structural Polysaccharides from Edible Tender Cladodes of Wild, Semidomesticated and Cultivated "Nopalâ" (Opuntia) of Mexican Highlands*. *Plant Foods for Human Nutrition*. Vol. 71, Issue 4, pp 388-395 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 88 ; Saunders, C.F., 1948, *Edible and Useful Wild Plants*. Dover. New York. p 108 ; 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)