

Opuntia streptacantha Lemaire

Identifiants : 22355/opustp

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 08/05/2024

- 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 cardona* F. A. C. Weber, *Opuntia pachona* Griffiths, *Tuna cordona* ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *White-spined Prickly Pear*, , *Cardon*, *Cenizo*, *Chaveno*, *Gracemere-pear*, *Nopal cardon*, *Nopal harton*, *Tuna cardona*, *Westwood-pear* ;



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

Parties comestibles : fruits, coussinets^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique) | Original : Fruit, Pads^{{{{0(+x)}}}} Les fruits sont consommés crus et utilisés dans la préparation de sucreries. Ils sont également utilisés pour faire une boisson alcoolisée sucrée. Attention: l'alcool est une cause de cancer. La pulpe du fruit est bouillie pour faire des gâteaux bruns épais. Les fruits entiers sont enfilés sur des ficelles pour sécher et ils sont enrobés d'un jus sucré et collant. Les coussinets sont mangés après le retrait des épines. Ils sont tranchés ou coupés en dés et utilisés comme légume



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 520 ; Cact. gen. sp. nov. 62. 1839 ; Chavez-Santoscoy, R. A. et al, 2009, Phenolic Composition, Antioxidant Capacity and InVitro Cancer Cell Cytotoxicity of Nine Prickly Pear (*Opuntia* spp.) Juices. *Plant Foods for Human Nutrition* 64:146-152 ; Crawford, M., 2012, *How to grow Perennial Vegetables*. Green Books. p 139 ; Creasey, R., 2000, *Edible Mexican Garden*. Periplus p 51 ; 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 ; Flores, M. P., et al, 2007, *Estudio Etnobotánico De Zapotitlan Salinas, Puebla*, Acta Botanica Mexicana, Mexico. p 22 ; Gallegos-Vazquez, C., et al, 2012, Morphological diversity of xocnostles (*Opuntia* spp.) or acidic cactus pears: A Mexican contribution to functional foods. *Fruits*, Vol. 67, p. 109-220 ; INFOODS:FAO/INFOODS Databases ; 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 590 ; Kuti, J. O., 2004, Antioxidant compounds from four *Opuntia* cactus pear fruit varieties. *Food Chemistry* 85:527-533 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 175 ; Le Bellec, F et V. Renard. 1997. *Le grand livre des fruits tropicaux*. Orphie ed. ; Lopez-Palacios, C., et al, 2016, Rheological Flow Behavior of Structural Polysaccharides from Edible Tender Cladodes of Wild, Semidomesticated and Cultivated "Nopal" (*Opuntia*) of Mexican Highlands. *Plant Foods for Human Nutrition*. Vol. 71, Issue 4, pp 388-395 ; 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)