Parkia javanica (Lam.) Merr., 1918 (Kupang)

Identifiants : 23101/parjav

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 ;
 - Clade : Fabidées ;Ordre : Fabales ;
 - Famille : Fabaceae ;
- Classification/taxinomie traditionnelle :
 - · Règne : Plantae ;
 - · Division : Magnoliophyta ;
 - · Classe : Magnoliopsida ;
 - · Ordre: Fabales;
 - · Famille : Fabaceae ;
 - ∘ Genre : Parkia ;
- Synonymes : Parkia roxburghii G.Don, Parkia timoriana Merr, Mimosa biglobosa Roxb. non Benth, It may be a hybrid of Parkia speciosa and Parkia intermedia ;
- · Synonymes français : sataw, petai kerayung ;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux): drumstick tree, sataw tree, Alai, Beka, Bereksa, Boli, Cupang, Gedayong, Kadaong, Karieng, Kedaung, Kedawang, Kedhawung, Kerayong, Kukitetoi, Peunheuy, Pohon petai kedawung, Pohon petai peundeuy, Pukkatetoi, Tulor, Youngchak;



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

Partie(s) comestible(s) ${\{(0+x)\}}$: graines ${(0+x)\mu}$.

 $Utilisation(s)/usage(s)\mu\{\{\{0(+x)\}\ culinaire(s): les graines sont utilisées pour aromatiser^{\{\{\{0(+x)\}\}\ culinaire(s): les graines sont utilisées pour aromatiser^{\{\{0,+x\}\}\ culinaire(s): les graines sont utilisées pour aromatiser pour aromatise$

Les jeunes graines sont torréfiées et utilisées pour aromatiser. Les jeunes fruits sont consommés comme légume

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

Original : Fruit ((0(+x)

 Taux d'humidité
 Énergie (kj)
 Énergie (kcal)
 Protéines (g)
 Provitamines A (μg)
 Vitamines C (mg) Fer (mg)
 Zinc (mg)

 76
 380
 91
 6.0
 0
 0
 2.2
 8.2



néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

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



Par Commelijn (Commelin), J., Horti medici Amstelodamensis rariorum tam Orientalis (1697-1701) Horti Med. Amstelod. vol. 1 (1697) t. 106, via plantillustrations

Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL":

· Distribution:

Une plante tropicale. Il est originaire de l'Inde jusqu'en Indonésie. Il pousse dans les forêts humides des basses terres. Dans les jardins botaniques de Cairns. Il convient aux zones de rusticité 11-12 ((0(+x) (traduction automatique))).

Original : A tropical plant. It is native from India to Indonesia. It grows in humid lowland forests. In the Cairns Botanical Gardens. It suits hardiness zones $11-12^{(\{(0)(+x)\})}$.

· Localisation:

Afrique, Asie, Australie, Cuba, Afrique de l'Est, Inde, Indonésie, Malaisie, Mozambique, Myanmar, Inde du Nord-Est, Pacifique, Asie du Sud-Est *\(\frac{4(\left{\(10\)}\)(\trac{1}{\)}(\tra

Original : Africa, Asia, Australia, Cuba, East Africa, India, Indonesia, Malaysia, Mozambique, Myanmar, Northeastern India, Pacific, SE Asia $^{\star(\{(0+x))}$.

Notes:

Aussi comme Mimosaceae ({{0(+x) (traduction automatique)}

Original: Also as Mimosaceae (((0(+x).

· Liens, sources et/ou références :

dont classification:

- "The Plant List" (en anglais): www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-33704;
- "GRIN" (en anglais): https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=310530;

dont livres et bases de données : 0"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Barwick, M., 2004, Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 310; 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 1698; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 511; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 153; Hoe, V. B. & Siong, K. H., 1999, The nutritional value of indigenous fruit and vegetables in Sarawak. Asia Pacific J. Clin. Nutr. 8(1):24-31; Sp. blancoan. 169. 1918; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 64