Parkia speciosa Hassk.
(Petai)

Identifiants : 23110/parspe

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 ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Fabales ;***
    - ***Famille : Fabaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Fabales ;***
    - ***Famille : Fabaceae ;***
    - ***Genre : Parkia ;***
- ***Synonymes : Inga pyriformis Jungh, Mimosa pedunculata Hunter, Parkia biglobosa auct. non (Jacq.) R. Br, Parkia harbesonii Elmer, Parka macrocarpa Miq ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : pete, bitter bean tree , Betar, Chou dou,Cong dou, Nejire-fusamame, Nitta tree, Nyiring, Patag, Patai, Petah, Petai, Pete, Peteh, Peuteuy, Pohon petai, Sataw, Sato, Sator dan, Sator kow, Sindutan, U'pang ;***

- ***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, feuilles, pods (cosses/gousses), fruits$^{\{\{\{0(+x)\mu.}$

  $^{Utilisation(s)/usage(s)\mu\{\{\{0(+x)}$ culinaire(s) :

  -les graines sont utilisées comme aromatisant pour les ragoûts ; les graines séchées sont décortiquées et mises à frire dans l'huile ; les jeunes graines peuvent être mangées picklées, crues ou cuites ; elles sont grillées, bouillies ou ajoutées aux soupes ;

  -les jeunes gousses sont consommées cuites comme légume ; elles sont consommées avec de la volaille, du poisson ou des plats de légumes sautés ;

  -les jeunes feuilles sont également consommées crues ; elles sont emballées dans de la saumure ;

  -le réceptacle autour des fleurs est coupé en tranches et mangé cru$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Les graines sont utilisées comme ragoûts aromatisants. Les graines séchées sont pelées et frites dans l'huile. Les jeunes gousses sont consommées cuites comme légume. Ils sont consommés avec de la volaille, du poisson ou des plats de légumes sautés. Les jeunes graines peuvent être consommées marinées, crues ou cuites. Ils sont rôtis, bouillis ou ajoutés aux soupes. Les jeunes feuilles sont également consommées crues. Ils sont emballés dans de la saumure. Le réceptacle autour des fleurs est coupé en tranches et mangé cru

Partie testée : gousses[{{{0(+x) (traduction automatique)}}]
Original : Pods[{{{0(+x)}}]

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
70.7	543	130	8.0	0	0	0.7	0

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

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

- *Autres infos :*

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Statut :*

    Populaire et commun en Indonésie et en Malaisie comme arbre cultivé et aliment de marché[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : Popular and common in Indonesia and Malaysia as a cultivated tree and market food[{{{0(+x)}}].

  - *Distribution :*

    Une plante tropicale. Il est originaire d'Asie du Sud-Est. Ils poussent dans la forêt pluviale des basses terres. Il convient à un climat humide. Ils se situent principalement entre le niveau de la mer et 900 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 11-12[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : A tropical plant. It is native to SE Asia. They grow in lowland rainforest. It suits a humid climate. They are mostly between sea level and 900 m altitude. It suits hardiness zones 11-12[{{{0(+x)}}].

  - *Localisation :*

    Asie, Australie, Hawaï, Inde, Indochine, Indonésie, Laos, Malaisie, Myanmar, Inde du Nord-Est, Pacifique, Philippines, Sarawak, Asie du Sud-Est, Singapour, Thaïlande, USA[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : Asia, Australia, Hawaii, India, Indochina, Indonesia, Laos, Malaysia, Myanmar, Northeastern India, Pacific, Philippines, Sarawak, SE Asia, Singapore, Thailand, USA[{{{0(+x)}}].

  - *Notes :*

    Aussi comme Mimosaceae. Les graines sont riches en folates. Les fruits sont riches en folates 100?g / 100[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : Also as Mimosaceae. The seeds are high in folates. Fruit are high in folates 100Î¼g/100[{{{0(+x)}}].

- *Liens, sources et/ou références :*

  dont classification :

  - *"The Plant List" (en anglais) :* www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-46350 *;*

    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. 1649 ; Argent, G et al, nd, Manual of the Larger and More important non Dipterocarp Trees of Central Kalimantan Indonesia. Volume 2 Forest Research Institute, Samarinda, Indonesia. p 365 ; 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 1700 ; Chin, H. F., 1999, Malaysian Vegetables in Colour. Tropical Press. p 96 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 987 ; 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 ; Flora 25(Beibl. 2):55. 1842 ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, A Guide to Common Vegetables. Singapore Science Foundation. p 88 ; Food Composition Tables for use in East Asia FAO https://www.fao.org/infoods/directory No. 635 ; Hopkins, 1992, Flora Malesiana ser 1, 11(1) p 198 ; Jacquat, C., 1990, Plants from the Markets of Thailand. D.K. Book House p 41 ; Japanese International Research Centre for Agricultural Science www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Vegetables ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1829 ; Lembogi Biologi Nasional, 1980, Sayur-sayuran. Balai Pustaka, Jakarta. p 88 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 327 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 200 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 35 ; McMakin, P.D., 2000, Flowering Plants of Thailand. A Field Guide. White Lotus. p 53 ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 98 ; Nakahara, K. et al, 2002, Antimutagenicity of Some Edible Thai Plants, and a Biocative Carbazole Alkaloid, Mahanine, Isolated from Micromelum minutum. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 50: 4796-4892 ; Neilsen, 1992, Flora Malesiana ser 1 Vol 11(1) p 198 ; Ochse, ; Owen, S., 1993, Indonesian Food and Cookery, INDIRA reprints. p 78 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 279 ; Saw, L.G., LaFrankie, J. V. Kochummen, K. M., Yap S. K., 1991, Fruit Trees in a Malaysian Rain Forest. Economic Botany, Vol. 45, No. 1, pp. 120-136 ; Slik, F., www.asianplant.net ; Solomon, C., 2001, Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 210, 271 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 334 ; Tanaka, ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 64 ; Uphof, ; 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) ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 278