Paullinia cupana Kunth, 1821
(Guarana)

Identifiants : 23317/paucup

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 06/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Malvidées ;***
    - ***Ordre : Sapindales ;***
    - ***Famille : Sapindaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Sapindales ;***
    - ***Famille : Sapindaceae ;***
    - ***Genre : Paullinia ;***
- ***Synonymes : Paullinia sorbilis Mart ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : guarana, cupana, fruits of youth ;***

- ***Note comestibilité : *******
- ***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$^{0(+x)\mu.}$

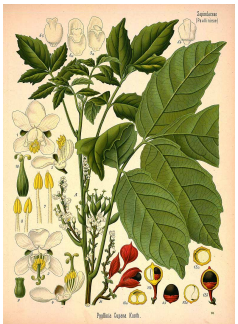
  $^{Utilisation(s)/usage(s)\mu\{\{\{0(+x)}$ culinaire(s) :

  -les graines sont extraites et torréfiées et utilisées en tant que stimulant ; elle contient de la caféine ; les graines sont grillées pendant plusieurs heures, puis battues dans une pâte et fumées pendant environ 2 mois avant d'être broyées en une poudre ; celle-ci est utilisée comme un stimulant dans l'eau et utilisée pour aromatiser des boissons ; elles sont utilisées comme base pour une boisson appelée guarana$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Les graines sont extraites et torréfiées et utilisées comme stimulant. Il contient de la caféine. Les graines sont torréfiées pendant plusieurs heures puis battues en pâte et fumées pendant environ 2 mois avant d'être broyées en poudre. Il est utilisé comme stimulant dans l'eau et utilisé pour aromatiser les boissons. Ils sont utilisés comme base pour une boisson appelée guarana.

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

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



Par Köhler, F.E., Köhler?s Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl. vol. 3 (1898) t. 62, via plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    Un grand nombre de bouteilles de boisson gazeuse guarana sont vendues au Brésil[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Large numbers of bottles of guarana soft drink are sold in Brazil[{{{0(+x)].

  - ***Distribution :***

    Une plante tropicale. Il pousse dans la forêt amazonienne. C'est le long des rivières Madeira et Tapajos. Il pousse dans les régions avec une pluviométrie de 2 200 à 2 500 m d'altitude. Les températures moyennes sont de 28 ° -29 ° C. Il doit avoir une température supérieure à 12 ° C. Il convient aux zones de rusticité 11-12[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : A tropical plant. It grows in the Amazon rainforest. It is along the Madeira and Tapajos rivers. It grows in regions with a rainfall of 2,200-2,500 m altitude. The temperatures average 28Â°-29Â°C. It must have a temperature above 12Â°C. It suits hardiness zones 11-12[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Amazonie, Argentine, Australie, Brésil *, Colombie, Mexique, Amérique du Nord, Pérou, Asie du Sud-Est, Singapour, Amérique du Sud, Uruguay, USA, Venezuela[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Amazon, Argentina, Australia, Brazil*, Colombia, Mexico, North America, Peru, SE Asia, Singapore, South America, Uruguay, USA, Venezuela[{{{0(+x)].

  - ***Notes :***

    Il existe 180 espèces de Paullinia. Tous sauf P. pinnata se trouvent en Amérique tropicale. Les graines contiennent de la caféine qui agit comme un stimulant. La teneur en caféine est plus élevée que le café ou le thé. Les graines contiennent 2,7-5,8% de caféine[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : There are 180 Paullinia species. All except P. pinnata are in tropical America. The seeds contain caffeine which acts as a stimulant. The caffeine content is higher than coffee or tea. The seeds are 2.7-5.8% caffeine[{{{0(+x)].

- ***Liens, sources et/ou références :***

  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Paullinia_cupana ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2543056 ***;***

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

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

    Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 766 ; 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 1706 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 992 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 1. p 406 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 226 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 468 ; Hermandez 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. p 198, 223 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O., 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 294 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1782 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estuados da Flora Ltda. p 293 ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 68 ; Morton, ; Purseglove, J.W., 1968, Tropical Crops Dicotyledons, Longmans. p 644 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, Flowering Plants of the Neotropics. Princeton. p 341 ; Smith, N., et al, 2007, Amazon River Fruits. Flavors for Conservation. Missouri Botanical Gardens Press. p 231 ; Uphof, ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 282 ; Villachica, H., (Ed.), 1996, Frutales Y hortalizas promisorios de la Amazonia. FAO, Lima. p 145 ; F. W. H. A. von Humboldt et al., Nov. gen. sp. 5:91[folio]; 5:117[quarto]. 1821