

Ananas comosus (L.) Merr., 1917 (Ananas)

Identifiants : 2355/anacom

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Clade : Commelinidées ;
- Ordre : Poales ;
- Famille : Bromeliaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Bromeliales ;
- Famille : Bromeliaceae ;
- Genre : Ananas ;
- Nom complet : Ananas comosus var. comosus ;

- Synonymes : x (=) basionym, Ananas bracteatus Baker 1889, Ananas debilis Schult. (synonyme selon DPC), Ananassa sativa Lindl. (synonyme selon DPC), Bromelia ananas L. (synonyme selon DPC) ;

- Synonymes français : ananas Victoria [cv. 'Victoria'], ananas Queen [cv. 'Victoria'], Queen Victoria [cv. 'Victoria'], ananas 'Queen Victoria' [cv. 'Victoria'], ananas cayenne lisse [cv. 'Cayenne lisse'] ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : pineapple, pineapple [Ananas comosus var. comosus], red pineapple [Ananas comosus var. bracteatus], wild pineapple, Ananas (de), rote Ananas (de), feng li (cn transcrit), nanas (id), nanas (ms), abacaxi (pt), ananas (pt), abacaxi-do-mato (pt,br), ananas-selvagem (pt,br), ananai (pt,br) [Ananas comosus var. ananassoides], ananas-de-cerca (pt,br) [Ananas comosus var. bracteatus], ananas-de-ramosa (pt,br) [Ananas comosus var. ananassoides], ananas-do-indio (pt,br) [Ananas comosus var. ananassoides], ananas-do-mato (pt,br) [Ananas comosus var. bracteatus], curibijul (pt,br) [Ananas comosus var. ananassoides], gravata (pt,br) [Ananas comosus var. comosus] gravata (pt,br) [Ananas comosus var. parguazensis], maya-pinon (pt,br) [Ananas comosus var. ananassoides], nanai (pt,br) [Ananas comosus var. ananassoides], pinuela (pt,br) [Ananas comosus var. ananassoides], anana (es) [Ananas comosus var. comosus], curana (es) [Ananas comosus var. erectifolius], curaua (es) [Ananas comosus var. erectifolius], pina (es) [Ananas comosus var. comosus], pina de América (es) [Ananas comosus var. comosus], pina tropical (es) [Ananas comosus var. comosus], curagua (es) [Ananas comosus var. erectifolius] pina montanera (es) [Ananas comosus var. parguazensis], ananas (sv) [Ananas comosus var. comosus], dvargananas (sv) [Ananas comosus var. ananassoides], boniama (br), abacaxi (br), nana (br), panacous (br), pita (br), yayagua (br), yayama (br), yianan (br), ananasi (si), pinas (es), matzali (mx), ananas (pt) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : très peu résistant au froid, l'ananas peut néanmoins supporter de petite pointes aux alentours d ;



- Note comestibilité : *****

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

Fruit (fruits crus ou cuits^{{{{27(+'x)}}} [nourriture/aliment et base boissons/brevages^{{{{dp*}}}}]) comestible.

Détails :

fruits objets de commerce international^{{{{27(+x)}}}.

Le fruit est consommé frais ou utilisé comme jus. Le fruit peut également être tranché et cuit avec du jambon. Le fruit est utilisé dans la crème glacée, les confitures et les jus. Les jeunes feuilles de cœur peuvent être mangées. Ils sont cuisinés dans des plats au curry. Les fruits non mûrs sont également cuits et mangés. Les épis de fleurs sont pelés, tranchés et cuits à la vapeur comme légume ou ajoutés aux ragoûts. La croûte du fruit est utilisée pour les boissons

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)
84.3	194	46	0.5	60	25	0.4	0.1



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

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



De gauche à droite :

Par Patrick Le Ménahèze (travail personnel légué au domaine public), via x

Par Moninckx J., Moninckx atlas (vol. 1: t. 36 (1682-1709), via x

Par La Belgique horticole, journal des jardins et des vergers (vol. 7: p. 223, t. 36 ; 1857), via x

- Petite histoire-géo :
- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Les ananas sont un fruit commun et populaire. Environ 16 millions de tonnes sont produites chaque année dans le monde^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Pineapples are a common and popular fruit. About 16 million tons are produced each year worldwide^{{{{0(+x)}}}.

- Distribution :

C'est une plante tropicale. Ils poussent du niveau de la mer jusqu'à 1800 m d'altitude près de l'équateur. Il peut survivre à de brèves périodes jusqu'à la congélation, mais le froid retarde la croissance, retarde la fructification et rend les fruits plus acides. Un sol friable bien drainé et riche en matière organique est préférable. Les plantes ne supportent pas l'engorgement. Il peut survivre à la sécheresse mais une humidité adéquate du sol est nécessaire pour une bonne production de fruits. Les ananas ont besoin d'une température moyenne annuelle entre 17,2 ° C et 26,9 ° C. La croissance cesse en dessous de 20 ° C. Dans les tropiques équatoriales, c'est principalement entre le niveau de la mer et 1800 mètres d'altitude. Les ananas ont besoin d'un sol bien drainé et fertile. Ils conviennent à un sol acide et peuvent développer des pourritures dans les sols où de la chaux a été ajoutée. L'acidité du sol peut être entre pH 3,3 et 6,0. La meilleure gamme est de pH 4,5 à 5,5. Les sols qui ne sont pas suffisamment acides peuvent être traités avec du soufre. Il convient aux zones de rusticité 9-10. Au Yunnan^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a tropical plant. They grow from sea level up to 1800 m altitude near the equator. It can survive brief

periods down to freezing but cold retards growth, delays fruiting and causes fruit to be more acid. A friable well drained soil with high organic matter is best. Plants cannot stand water-logging. It can survive drought but adequate soil moisture is necessary for good fruit production. Pineapples need an annual average temperature between 17.2°C and 26.9°C. Growth ceases below 20°C. In the equatorial tropics this is mostly between sea level and 1800 metres altitude. Pineapples need well drained and fertile soil. They suit an acid soil and can develop rots in soils where lime has been added. The soil acidity can be between pH 3.3 and 6.0. The best range is pH 4.5 to 5.5. Soils which are not sufficiently acid can be treated with sulphur. It suits hardiness zones 9-10. In Yunnan^{{{{0(+x)}}}.

◦ Localisation :

Afrique, Amazonie, Samoa américaines, Antigua-et-Barbuda, Argentine, Asie, Australie, Bangladesh, Barbade, Bénin, Bolivie, Brésil *, Burkina Faso, Cambodge, Cameroun, Afrique centrale, Amérique centrale, Chine, Chuuk, Colombie, RD Congo, Congo R, Îles Cook, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Timor oriental, Île de Pâques, Équateur, Eswatini, Éthiopie, Fidji, FSM, Guyane française, Ghana, Grenade, Guam, Guatemala, Guyanes, Guinée, Guinée, Guyane, Haïti, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Côte d'Ivoire, Jamaïque, Kenya, Kiribati, Laos, Petites Antilles, Madagascar, Malawi, Malaisie, Maldives, Marquises, Îles Marshall, Mexique, Micronésie, Mozambique, Myanmar, Nauru, Népal, Nouvelle-Calédonie, Nicaragua, Niger, Nigéria, Amérique du Nord, Inde du nord-est, Pacifique, Palau, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Paraguay, Pérou, Philippines, Pohnpei, Porto Rico, Rotuma, Sao Tomé-et-Principe, Arabie saoudite, Asie du Sud-Est, Sierra Leone, Sikkim, Slovaquie, Îles Salomon, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud *, Soudan du Sud, Sri Lanka, Sainte-Lucie, Saint-Vincent et Grenadines, Suriname, Swaziland, Taiwan, Tanzanie, Thaïlande, Timor-Leste, Tonga, Turks & Caïcos, Tuvalu, Ouganda, Uruguay, USA, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles, Yap, Zambie, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Amazon, American Samoa, Antigua and Barbuda, Argentina, Asia, Australia, Bangladesh, Barbados, Benin, Bolivia, Brazil*, Burkina Faso, Cambodia, Cameroon, Central Africa, Central America, China, Chuuk, Colombia, Congo DR, Congo R, Cook Islands, Costa Rica, C te d'Ivoire, Cuba, Dominican Republic, East Africa, East Timor, Easter Island, Ecuador, Eswatini, Ethiopia, Fiji, FSM, French Guiana, Ghana, Grenada, Guam, Guatemala, Guianas, Guinea, Guine e, Guyana, Haiti, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Ivory Coast, Jamaica, Kenya, Kiribati, Laos, Lesser Antilles, Madagascar, Malawi, Malaysia, Maldives, Marquesas, Marshall Islands, Mexico, Micronesia, Mozambique, Myanmar, Nauru, Nepal, New Caledonia, Nicaragua, Niger, Nigeria, North America, Northeastern India, Pacific, Palau, Papua New Guinea, PNG, Paraguay, Peru, Philippines, Pohnpei, Puerto Rico, Rotuma, Sao Tome and Principe, Saudi Arabia, SE Asia, Sierra Leone, Sikkim, Slovenia, Solomon Islands, South Africa, Southern Africa, South America*, South Sudan, Sri Lanka, St Lucia, St. Vincent and Grenadines, Suriname, Swaziland, Taiwan, Tanzania, Thailand, Timor-Leste, Tonga, Turks & Caicos, Tuvalu, Uganda, Uruguay, USA, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, West Africa, West Indies, Yap, Zambia, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe 7 esp ces d'Ananas. Il contient un produit chimique appel  brom la ne qui d compose les prot ines et est  galement antibact rien. Il a des propri t s antioxydantes et antitumorales et est cardioprotecteur^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are 7 Ananas species. It contains a chemical called Bromelain which breaks down protein and is also antibacterial. It has antioxidant and antitumoral properties and is cardioprotective^{{{{0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou r f rences :

- marmiton : https://www.marmiton.org/ingredients/fruits_ananas.aspx ;
- Journal des Femmes.com : l'histoire, la d gustation et les bienfaits de l'ananas : https://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/131/ananas.shtml ;
- aufeminin.com : recettes   base d'ananas : <https://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-94/ananas.html> ;
- supertoinette : (presque) tout sur l'ananas : <https://www.supertoinette.com/fiche-cuisine/456/ananas.html> ;
- auJardin.info : ananas comusus et autres esp ces : https://www.aujardin.info/plantes/ananas_comosus.php ;
- Wikipedia :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Ananas_\(en_fran ais\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ananas_(en_fran ais)) ;
 - [https://de.wikipedia.org/wiki/Ananas_\(source_en_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Ananas_(source_en_allemand)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Pineapple_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Pineapple_(source_en_anglais)) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Ananas_comosus ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-219669 ;
- GRIN : <https://npg.ars-grin.gov/grin/plants/intermediate/entrydetail?tid=3074> ;

AAK, 1980, Bertanam Pohon Buah-buahan. Penerbitan Yayasan Kanisius, Jogjakarta. p 10 ; Abbiw, D.K., 1990, Useful Plants of Ghana. West African uses of wild and cultivated plants. Intermediate Technology Publications and

the Royal Botanic Gardens, Kew. p 42 ; Anderson, E. F., 1993, Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press. p 202 ; Bandyopadhyay, S. et al, 2009, Wild edible plants of Koch Bihar district, West Bengal. Natural Products Radiance 8(1) 64-72 ; Bennett, B. C., 1990, Useful Plants of Amazonian Ecuador. US Agency for International Development. Fifth Progress Report. New York Botanical Gardens. p 40 ; Bernholt, H. et al, 2009, Plant species richness and diversity in urban and peri-urban gardens of Niamey, Niger. Agroforestry Systems 77:159-179 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 170 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 26 (Also as *Ananas debilis*) ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 79 ; Bodner, C. C. and Gereau, R. E., 1988, A Contribution to Bontoc Ethnobotany. Economic Botany, 43(2): 307-369 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 146 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 111 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 120 ; Brown, W.H., 1920, Wild Food Plants of the Philippines. Bureau of Forestry Bulletin No. 21 Manila. p 34 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 1. Kew. ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 149 ; Chin, H.F., & Yong, H.S., 1996, Malaysian Fruits in Colour. Tropical press, Kuala Lumpur p 22 ; Chowdery, T., et al, 2014, Wild edible plants of Uttar Dinajpur District, West Bengal. Life Science Leaflets. 47:pp 20-36 <http://lifesciencesleaflets.ning.com> ; Cogley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, An Introduction to the Botany of Tropical Crops. Longmans. p 178 ; Coe, F. G. and Anderson, G. J., 1999, Ethnobotany of the Sumu (Ulwa) of Southeastern Nicaragua and Comparisons with Miskitu Plant Lore. Economic Botany Vol. 53. No. 4. pp. 363-386 ; Coronel, R.E., 1982, Fruit Collections in the Philippines. IBPGR Newsletter p 6 ; Cull, B.W., 1995, Fruit Growing in Warm Climates. Reed. p 175 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 149 ; Darley, J.J., 1993, Know and Enjoy Tropical Fruit. P & S Publishers. p 100 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 61 ; Flowerdew, B., 2000, Complete Fruit Book. Kyle Cathie Ltd., London. p 144 ; Fowler, D. G., 2007, Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses. Kew. p 15 ; French, B., 1986, Food Plants of Papua New Guinea, Asia Pacific Science Foundation p 205 ; French, B.R., 2010, Food Plants of Solomon Islands. A Compendium. Food Plants International Inc. p 204 ; Fu, Yongneng, et al, 2003, Relocating Plants from Swidden Fallows to Gardens in Southwestern China. Economic Botany, 57(3): 389-402 ; Furusawa, T., et al, 2014, Interaction between forest biodiversity and people's used of forest resources in Roviana, Solomon Islands: implications for biocultural conservation under socioeconomic changes. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 10:10 ; Goode, P., 1989, Edible Plants of Uganda. FAO p 27 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 53 (As *Ananas sativus*) ; 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. p 14 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O., 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 354 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 308 ; Huxley, A. (Ed.), 1977, The Encyclopedia of the Plant Kingdom. Chartwell Books. p 63 ; INFOODS:FAO/INFOODS Databases ; Interp. Herb. amboin. 133. 1917 ; Jacquat, C., 1990, Plants from the Markets of Thailand. D.K. Book House p 105 ; Jahan, S. et al, 2011, Nutritional Profile of Some Tropical Fruits in Bangladesh: Specially Anti-Oxidant Vitamins and Minerals. Bangladesh Journal of Medical Science Vol. 10 No. 2 ; Japanese International Research Centre for Agricultural Science www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Vegetables ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 119 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, The Complete Book of Fruit. Angus & Robertson p 230 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1834 ; Latham, P., 2004, Useful Plants of Bas-Congo province. Latham & DFID p 29 ; Latham, P. & Mbuta, A. K., 2014, Useful Plants of Bas-Congo Province, Democratic Republic of Congo. Volume 1. p 46 ; Latham, P. & Mbuta, A. K., 2017, Plants of Kongo Central Province, Democratic Republic of Congo. Volume 1. 3rd ed p 50 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 19 ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, Buah-Buahan, Balai Pustaka, Jakarta. p 96 ; Llamas, K.A., 2003, Tropical Flowering Plants. Timber Press. p 155 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 99 ; Lyle, S., 2006, Discovering fruit and nuts. Land Links. p 62 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 270 ; Manandhar, N.P., 2002, Plants and People of Nepal. Timber Press. Portland, Oregon. p 88 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 21 ; Medhi, P. & Borthakur, S. K., 2012, Phytoresources from North Cachur Hills of Assam -3: Edible plants sold at Hflong market. Indian Journal of Natural Products and Resources. 3(1) pp 84-109 ; Molla, A., Ethiopian Plant Names. <http://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Morton, J. F., 1987, Fruits of Warm Climates. Wipf & Stock Publishers p 18 ; Nkeoua, G. & Boundzanga, G. C., 1999, Donnees sur les produits forestieres non ligneux en Republique du Congo. FAO. p 20 (As *Ananas sativum*) ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, Tropical Food Gardens. Bloomings Books. p 114 ; Ochse, J.J. et al, 1931, Vegetables of the Dutch East Indies. Asher reprint. p 84 ; Oliveira V. B., et al, 2012, Native foods from Brazilian biodiversity as a source of bioactive compounds. Food Research International 48 (2012) 170-179 ; Omawale, 1973, Guyana's edible plants. Guyana University, Georgetown p 36 ; Owen, S., 1993, Indonesian Food and Cookery, INDIRA reprints. p 75 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists, Division of Botany, Lae, PNG. p 76, 74 ; Phon, P., 2000, Plants used in Cambodia. Â© Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 35 ; Pickersgill, B., 1979, Pineapple, in Simmonds N.W.,(ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 14 ; Plants of Haiti Smithsonian Institute <http://botany.si.edu> ; Priyadi, H., et al, Five hundred plant species in Gunung Halimun Salak National Park West Java. A checklist including Sundanese names, distribution and use. CIFOR, FFPRI, SLU p 38 ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, Edible fruits and nut. p 66 ; Pursglove, J.W., 1972, Tropical Crops. Monocotyledons. Longmans p 76 ; Rajapaksha, U., 1998, Traditional Food Plants in Sri Lanka. HARTI, Sri Lanka. p 100 ; Rashid, H. E., 1977, Geography of Bangladesh. Westview. p 339 (As *Ananas sativa*) ; Recher, P, 2001, Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 1 ; Segnon, A. C. & Achigan-Dako, E. G., 2014, Comparative analysis of diversity and utilization of edible plants in arid and

semi-arid areas in Benin. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 2014, 10:80 ; Sharma, B.B., 2005, Growing fruits and vegetables. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 123 ; Small, E., 2009, Top 100 Food Plants. The world's most important culinary crops. NRC Research Press. p 427 ; Smith, A.C., 1979, *Flora Vitiensis Nova*, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 1 p 275 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 281 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 635 (Drawing) ; Tate, D., 1999, *Tropical Fruit*. Archipelago Press. Singapore. p 16 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 23 ; Thaman, R.R., 1976, *The Tongan Agricultural System*, University of the South Pacific, Suva, Fiji. p 380 ; Thaman, R. R., 1987, *Plants of Kiribati: A listing and analysis of vernacular names*. Atoll Research Bulletin No. 296 ; Thaman, R. R., et al, 1994, *The Flora of Nauru*. Atoll Research Bulletin No. 392. Smithsonian Institute p 47 ; Thaman, R. R, 2016, *The flora of Tuvalu*. Atoll Research Bulletin No. 611. Smithsonian Institute p 43 ; 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) ; Vael, L., 2015, *Ethnobotanical study of the plant use in the natural landscape of two mestizo communities in the Ucayali region of the Peruvian Amazon*. Universiteit Gent. ; Vander Velde, N, 2003, *The Vascular Plants of Majuro Atoll, Republic of the Marshall Islands*. Atoll research Bulletin. No. 503. Smithsonian Institute. p 34 ; Van den Eynden, V., et al, 2003, *Wild Foods from South Ecuador*. *Economic Botany* 57(4): 576-603 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 58 ; Vasquez, R. and Gentry, A. H., 1989, *Use and Misuse of Forest-harvested Fruits in the Iquitos Area*. *Conservation Biology* 3(4): 350f ; Vasquez, Roberto Ch. & Coimbra, German S., 1996, *Frutas Silvestres Comestibles de Santa Cruz*. p 247 ; Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, *Plant Products of Tropical Africa*, Macmillan. p 37 ; Walsh, M., 2009, *The Use of Wild and Cultivated Plants as famine Foods on Pemba Island, Zanzibar*. *Études océaniques Indiennes*. 42-43 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania*. ACIAR Monograph No. 122. p 229 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajartnam, J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics*. Longman, p 110 ; Williamson, J., 2005, *Useful Plants of Malawi*. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 23 ; www.colecionandofrutas.org ; Yuncker, T.G., 1959, *Plants of Tonga*, Bernice P. Bishop Museum, Hawaii, Bulletin 220. p 76 ; Zaldivar, M. E., et al, 2002, *Species Diversity of Edible Plants Grown in Homegardens of Chibehan Amerindians from Costa Rica*. *Human Ecology*, Vol. 30, No. 3, pp. 301-316 ; Zuchowski W., 2007, *Tropical Plants of Costa Rica*. A Zona Tropical Publication, Comstock Publishing. p 369