

Plinia cauliflora (Mart.) Kausel, 1956 (Jaboticaba)

Identifiants : 24906/plicau

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 09/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Myrtales ;
- Famille : Myrtaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Myrtales ;
- Famille : Myrtaceae ;
- Genre : Plinia ;

- Synonymes : Myrciaria x cauliflora, Myrciaria cauliflora (Mart.) O.Berg 1857, Eugenia cauliflora (Mart.) DC. 1828 ;

- Synonymes français : duhat, jaboticaba hybride ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : jaboticabas, Brazilian grapetree, large jaboticaba, Grauda, Guaperu, Guapuru, Ibapumi, Jabuticaba, Jabuticabeira-preta, Jabuticabeira-rajada, Jabuticabeira-rosea, Jabuticabeira, Jacoticaba de Sao Paulo, Sabara, Taanumox, Ybapuru ;



- 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)}}} : fruit^{0(+x)}.

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

-les fruits peuvent être consommés frais ; ils sont également utilisés pour les confitures et vins ; la pulpe est juteuse et sucrée ; la peau n'est pas consommée ; le fruit peut être congelé ou séché pour une utilisation ultérieure^{{{0(+x)}}}.

Les fruits peuvent être consommés frais. Ils sont également utilisés pour les confitures et les vins. La pulpe est juteuse et sucrée. La peau n'est pas mangée. Le fruit peut être congelé ou séché pour une utilisation ultérieure

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)
87.1	192	46	0.1	820	23	0.4	0



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

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



Par Adamantiaf, via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un arbre fruitier cultivé. Les fruits sont très appréciés^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : It is a cultivated fruit tree. The fruit are very popular^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il est originaire du sud du Brésil. Il pousse dans les forêts humides des hautes montagnes du Brésil. Ils conviennent aux climats tropicaux et subtropicaux. Les arbres ne peuvent tolérer le vent salin. Les arbres une fois établis peuvent survivre à des températures jusqu'à -5 ° C pendant de courtes périodes. Ils font mieux dans un sol acide avec un pH de 5,5 à 6,5. Sur les sols alcalins, des carences en micronutriments se produisent souvent. Un paillage épais et un sol organique sont les meilleurs. En raison du système racinaire peu profond, les plantes souffrent de dessèchement. Les plantes peuvent survivre à des inondations prolongées. Ils peuvent supporter le plein soleil ou l'ombre. En Bolivie, il pousse entre 300 et 1700 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 10-11^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : A tropical plant. It is native to S Brazil. It grows in humid higher mountain forests in Brazil. They suit tropical and subtropical climates. Trees cannot tolerate salt wind. Trees once established can survive temperatures down to -5°C for short periods. They do best in acid soil with pH of 5.5 to 6.5. On alkaline soils micronutrient deficiencies often occur. Heavy mulching and an organic soil are best. Because of the shallow root system plants suffer from drying out. Plants can survive extended flooding. They can stand full sun or shade. In Bolivia it grows between 300-1,700 m altitude. It suits hardiness zones 10-11^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Argentine, Asie, Australie, Bolivie, Brésil *, Amérique centrale, Colombie, Îles Cook, Cuba, El Salvador, Hawaï, Honduras, Pacifique, Panama, Paraguay, Pérou, Philippines, Amérique du Nord, Sao Tomé-et-Principe, Asie du Sud-Est, Sud Amérique, Tasmanie, Uruguay, USA^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : Argentina, Asia, Australia, Bolivia, Brazil*, Central America, Colombia, Cook Islands, Cuba, El Salvador, Hawaii, Honduras, Pacific, Panama, Paraguay, Peru, Philippines, North America, Sao Tome and Principe, SE Asia, South America, Tasmania, Uruguay, USA^{{{{0(+x)}}}}.

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

- **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Jaboticaba_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Jaboticaba_(en_français)) ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-161353 ;

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

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

Alexander, D.M., Scholefield, P.B., Frodsham, A., 1982, Some tree fruits for tropical Australia. CSIRO, Australia. p 25 ; Barwick, M., 2004, Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 289 ; Coronel, R.E., 1982, Fruit Collections in the Philippines. IBPGR Newsletter p 7 ; Cull, B.W., 1995, Fruit Growing in Warm Climates. Reed. p 163 ; Darley, J.J., 1993, Know and Enjoy Tropical Fruit. P & S Publishers. p 130 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 486 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 158 ; Food Composition Tables for use in East Asia FAO <https://www.fao.org/infoods/directory> No. 879 ; Garner, R.J., and Chaudhri, S.A., (Ed.) 1976, The Propagation of Tropical fruit Trees. FAO/CAB. p 513 (Also as *Myrciaria jaboticaba*) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 297 (As *Eugenia cauliflora*) ; 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. p16, 229 (Also as *Myrciaria jaboticaba*) ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 226 ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls (As *Myrciaria cauliflora*) ; John, L., & Stevenson, V., 1979, The Complete Book of Fruit. Angus & Robertson p 287 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1790 ; Llamas, K.A., 2003, Tropical Flowering Plants. Timber Press. p 289 ; Lorenzi, H., 2002, Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees. Vol. 01 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum p 282 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 218. p 226 (Also as *Myrciaria jaboticaba*) ; Lorenzi, H., 2009, Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees. Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. Vol. 3 p 260, 269 (Also as *Myrciaria jaboticaba*) ; Lyle, S., 2006, Discovering fruit and nuts. Land Links. p 293 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 304 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 41 (As *Myrciaria cauliflora*) ; C. F. P. Martius, Fl. bras. 14(1):361. 1857 (As *Myrciaria jaboticaba*) ; Morton, ; Popenoe, (As *Myrciaria jaboticaba*) ; Purseglove, J.W., 1968, Tropical Crops Dicotyledons, Longmans. p 398 ; Recher, P, 2001, Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 2, p 3 (Also as *Myrciaria jaboticaba*) ; Rufino, M. M. et al, 2010, Bioactive compounds and antioxidant capacities of 18 non-traditional tropical fruit from Brazil. Food Chemistry 121: 996-1002 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 431 ; Tankard, G., 1990, Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit. Viking p 50 ; Uphof, (As *Myrciaria jaboticaba*) ; 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) (As *Myrciaria jaboticaba*) ; 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 258 ; Vasquez, Roberto Ch. & Coimbra, German S., 1996, Frutas Silvestres Comestibles de Santa Cruz. p 144 ; <https://cookislands.bishopmuseum.org> (As *Myrciaria cauliflora*)