

Sargassum fusiforme (Harvey) Setchell

Identifiants : 29115/sargfusi

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Chromista ;
- Division : Ochrophyta ;
- Classe : Phaeophyceae ;
- Ordre : Fucales ;
- Famille : Sargassaceae ;
- Genre : Sargassum ;

- Synonymes : *Cystophyllum fusiforme* Harvey, *Hizikia fusiformis* (Harvey) Okamura, *Turbinaria fusiforme* (Harvey) Yendo ;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Goat floating weed, Hijiki, , Brown algae, Chu-chiau ts'ai, Chiau tsai, Hai tso, Hai ti tun, Hai toe din, Hai tsao, Hiziki, Hoi tsou, Moku, Nongmichae, Tot ;



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

Parties comestibles : fronde, algues, algues^{{}(0(+x))} (traduction automatique) | Original : Frond, Algae, Seaweed^{{}(0(+x))} Les lames ramifiées sont consommées fraîches ou séchées. Il est utilisé dans les soupes, les ragoûts et les salades. Il est transformé en thé comme une boisson. Les jeunes parties sont utilisées en soupe et comme légume. Attention: Certains types sont soupçonnés de contenir de l'arsenic inorganique



néant, inconnus ou indéterminés.

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

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

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

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

Dawczynski, C et al, 2007, Amino acids, fatty acids, and dietary fibre in edible seaweed products. Food Chemistry 103: 891-899 (As *Hizikia fusiformis*) ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 260 (As *Hizikia fusiformis* and *Sargassum fusiforme*) ; Food Composition Tables for use in East Asia FAO <http://www.fao.org/infoods/directory> No. 719 (As *Hizikia fusiformis*) ; <http://www.seavegetables.com> (As *Hizikia fusiformis*) ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 260 (As *Turbinaria*

fusiforme) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 235 (As *Hizikia fusiformis*) ; Nagai, T., and Yukimoto, T., 2003, *Preparation and functional properties of beverages made from sea algae*. *Food Chemistry* 81:327-332 (As *Hizikia fusiformis*) ; Niwano, Y. et al., 2009, *Extensive Screening for Plant Foodstuffs in Okinawa, Japan with Anti-Obese Activity on Adipocytes, in vitro*. *Plant Foods in Human Nutrition* 64:6-10 (As *Cystophyllum fusiforme*) ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 335 (As *Cystophyllum fusiforme*) ; Song, M., et al, 2013, *Traditional knowledge of wild edible plants in Jeju Island, Korea*. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. 12(2) pp 177-194 (As *Hizikia fusiformis*) ; Subba Rao, G.N., 1965, *Uses of seaweed directly as human food*. *Indo-Pacific Fisheries Council Regional Studies* 2:1-32 (As *Hizikia fusiformis*) ; Surey-Gent, S. & Morris G., 1987, *Seaweed. A User's Guide*. Whirret Books. London. p 140 (As *Hizikia fusiformis*) ; Tseng, C.K., 1983, *Common seaweeds of China*. Beijing. ; www.algaebase.org (As *Cystophyllum fusiforme*) ; Xia, B., and Abbott, I.A., 1987, *Edible seaweeds of China and their place in the Chinese diet*. *Economic Botany* 41:341-53 ; Zemke-White, W. L. & Ohno, M., 1999, *World seaweed utilisation: An end-of-century summary*. *Journal of Applied Phycology* 11: 369-376 (As *Hizikia fusiformis*)