

Archidendron jiringa (Jack) I.C.Nielsen, 1979 (Jengköl)

Identifiants : 2947/arcgau

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 : Fabidées ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;
- Tribu : Ingeae ;
- Genre : Archidendron ;

- Synonymes : *Mimosa jiringa* Jack 1820 (=) basionym, *Archidendron pauciflorum* (Benth.) I.C.Nielsen (selon EMNMP ; nom accepté et espèce différente/distincte selon TPL), *Pithecellobium jiringa* (Jack) Prain 1897, *Pithecellobium lobatum* Benth. 1844 (synonyme selon GRIN ; synonyme ambigu, car mal appliqué à plusieurs espèces, selon TPL) ;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : blackbead, dog fruit (dogfruit), djenkol tree, ngapi nut, jengköl, jiringa, jengköl (id), jering (id), jengköl (sv) ;



- Note comestibilité : ****

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

Fruit (graines immatures crues [nourriture/aliment^{{{(2+)(dp*)}}}, ou confites puis frites^{{{(65+)(dp*)}}} [nourriture/aliment^{{{(2+)(dp*)}}}, légume^{{{(2+)(dp*),65}}}]) comestibles.

Détails :

Gousses - aromatisantes^{{{(0+)(x)}}} ; les graines sont très appréciées en Thaïlande, en Indonésie et en Malaisie^{{{(65+)(x)}}}.

Les graines sont également consommées crues et en accompagnement avec du curry chaud. Parfois, l'eau est changée. Les graines sont bouillies ou rôties et mangées. Ils sont utilisés comme arôme pour les aliments. Les jeunes pousses et gousses sont également consommées. A relish est faite de noix tranchées finement. Ils sont également bouillis ou frits et utilisés comme légume. Il est également pilé à plat, séché au soleil et frit. Attention: Une consommation excessive de graines peut affecter les reins

Partie testée : gousses - saveur^{{{(0+)(x)}}} (traduction automatique)

Original : Pods - flavour^{{{(0+)(x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
76.3	385	92	6.2	0	0	0.7	0



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

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



Par Hariadhi, via wikimedia

- **Petite histoire-géo :**
- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Il est vendu dans les magasins asiatiques embouteillé en saumure. C'est une plante alimentaire cultivée. Il est populaire en Asie du Sud-Est^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It is sold in Asian stores bottled in brine. It is a cultivated food plant. It is popular in SE Asia^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il pousse dans la forêt tropicale, y compris la repousse. Il peut pousser sur des sols sableux ou argileux. Il se produit du niveau de la mer jusqu'à 1000 m d'altitude ou parfois 1600 m à Java^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : A tropical plant. It grows in rainforest including re-growth. It can grow on sand or clay soils. It occurs from sea level up to 1,000 m altitude or sometimes 1600 m in Java^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Asie, Bangladesh, Brunei, Indochine, Indonésie, Malaisie, Myanmar, Pacifique, Philippines, Asie du Sud-Est, Thaïlande^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : Asia, Bangladesh, Brunei, Indochina, Indonesia, Malaysia, Myanmar, Pacific, Philippines, SE Asia, Thailand^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Les graines peuvent contenir de l'acide djenkol qui est toxique. Il existe 90 espèces d'Archidendron. Aussi comme Mimosaceae^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : The seeds can contain djenkol acid which is poisonous. There are 90 Archidendron species. Also as Mimosaceae^{{{{0(+x)}}}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-46285 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=311920> ;

dont livres et bases de données : ⁶⁵"Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants" (livre en anglais, volume 2, pages 544 à 548, par T.K. Lim) ;

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

Adansonia ser. 2, 19:32. 1979 ; Altschul, S.V.R., 1973, Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 1552 (As Zygia jiringa) ; 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 352 ; Arora, R. K., 2014, Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective. Bioversity International. p 100, 108 ; 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 1792 (As Pithecellobium jiringa) ; Coronel, R.E., 1982, Fruit Collections in the Philippines. IBPGR Newsletter p 8 (As Pithecellobium jiringa) ; Food Composition Tables for use in East Asia FAO <http://www.fao.org/infoods/directory> No. 363 (As Pithecellobium jiringa) ; Gardner, S., et al, 2000, A Field Guide to Forest Trees of Northern Thailand, Kobfai Publishing Project. p 162 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 506 (As Pithecellobium lobatum) ; G. King, J. Asiat. Soc. Bengal, Pt. 2, Nat. Hist. 66(2):267. 1897 (As Pithecellobium jiringa) ; Jacquat, C., 1990, Plants from the Markets of Thailand. D.K. Book House p 40 ; 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 1792 (As Pithecellobium jiringa) ; Lembogi Biologi Nasional, 1980, Sayur-sayuran. Balai Pustaka, Jakarta. p 34 (As Pithecellobium jiringa) ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 322 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 35 (As Pithecellobium lobatum) ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 99 (As Pithecellobium jiringa) ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 99 (As Pithecellobium lobatum) ; Milow, P., et al, 2013, Malaysian species of plants with edible fruits or seeds and their evaluation. International Journal of Fruit Science. 14:1, 1-27 (Also as Pithecellobium jiringa Prain) ; Murakami, A. et al, 2014, Screening for the In Vitro Anti-tumor-promoting Activities of Edible Plants from Malaysia. Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry, 64:1, 9-16. ; 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 ; Nielsen, 1992, Mimosaceae. Flora Malesiana ser 1, 11(1) p 106 ; Ochse, J.J. et al, 1931, Vegetables of the Dutch East Indies. Asher reprint. p 425 (As Pithecellobium lobatum) ; Ong, H., et al, 2012, Traditional knowledge and usage of edible plants among the Semai community of Kampung Batu 16, Tapah, Perak, Malaysia. Scientific Research and Essays Vol. 7(4), pp. 441-445, 30 January, 2012 ; Ong, H.C. et al, 2012, Traditional knowledge and usage of edible plants among the Temuan villagers, Malaysia. Indian Journal of Traditional Knowledge. 11(1) pp 161-165 ; Pitojo, S., 1992, Jengkol. Budidaya dan pemanfaatannya. Pernerbit Kanisius. (As Pithecellobium jiringa) ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 274 ; Sakunpak, A. & Panichayupakaranant, P., 2012, Antibacterial activity of Thai edible plants against gastrointestinal pathogenic bacteria and isolation of a new broad spectrum antibacterial polyisoprenylated benzophenone, chamuangone. Food Chemistry 130 (2012) 826-831 ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 49 ; Shin, T., et al, 2018, Traditional knowledge of wild edible plants with special emphasis on medicinal uses in Southern Shan State, Myanmar. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine (2018) 14:48 ; Siemonsma, J. S. and Piluek, K. (Eds), 1994, Plant Resources of South-East Asia No. 8 Vegetables. Prosea Foundation, Bogor, Indonesia, p 89 ; Siong, K. H., 2003, Indigenous Fruits of Sarawak. ITTO & Sarawak Forest Department. p 80 (As Pithecellobium jiringa) ; Slik, F., www.asianplant.net ; Solomon, C., 2001, Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 247 (As Pithecellobium lobatum) ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 67 (As Pithecellobium lobatum) ; Thitprasert, W., et al, 2007, Country report on the State of Plant Genetic Resources for Food and Agriculture in Thailand (1997-2004). FAO p 106 ; 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) ; Zawiah, N. & Othaman, H., 2012, 99 Spesies Buah di FRIM. Institut Penyelidikan Perhutanan Malaysia. p 28 ; Wickens, G.E., 1995, Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 141 (As Pithecellobium jiringa)