

Smilax glabra Roxb.

Identifiants : 30211/smigla

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Monocotylédones ;**
- **Ordre : Liliales ;**
- **Famille : Smilacaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Liliopsida ;**
- **Ordre : Liliales ;**
- **Famille : Smilacaceae ;**
- **Genre : Smilax ;**

- **Synonymes : Smilax blinii H.Leveille, Smilax calophylla Wall. var. concolor C.H.Wright, Smilax dunniana H. Leveille, Smilax glabra var. maculata Bodinier ex H. Leveille, Smilax hookeri Kunth, Smilax mengmaensis R.H.Miao, Smilax trigona Warburg ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : , Barichob-chini, Harina-shuk-china, Hazena, Hmab pos tauj tsiab, Kai tluang, Katcho-gyi, Phelangtang, Ruijangtang, Tu fu, Tu fu ling ;**



- **Note comestibilité : ****

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

Parties comestibles : fruit, racine - boisson, pousses, tubercules^{((0+x) traduction automatique)} | Original : Fruit, Root - drink, Shoots, Tubers^{((0+x)} La racine est utilisée comme substitut du café. Les jeunes pousses sont frites. Les fruits frais sont consommés

**Partie testée : feuilles^{((0+x) traduction automatique)}
Original : Leaves^{((0+x)}**

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
83.3	193	46	2.4	0	18	0	0



néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale : *****

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

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

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

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

Altschul, S.V.R., 1973, Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 366 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 577 ; Cengel, D. J. & Dany. C., (Eds), 2016, Integrating Forest Biodiversity Resource Management and Sustainable Community Livelihood Development in the Preah Vihear Protected Forest. International Tropical Timber Organization p 110 ; Chen Xinqi, Liang Songyun, Xu Jiemei, Tamura M.N., Liliaceae. Flora of China. p 36 ; Fl. Ind. ed. 1832, 3:792. 1832 ; Kar, A., & Borthakur, S. K., 2007, Wild vegetables sold in local markets of Karbi Anglong, Assam. Indian Journal of Traditional Knowledge. 6(1) January 2007, pp 169-172 ; Kar, A., et al, 2013, Wild Edible Plant Resources used by the Mizos of Mizoram, India. Kathmandu University Journal of Science, Engineering and Technology. Vol. 9, No. 1, July, 2013, 106-126 ; Li, D. et al, 2017, Ethnobotanical survey of herbal tea plants from the traditional markets in Chaoshan, China. Journal of Ethnopharmacology. 205 (2017) 195-206 ; Mot So Rau Dai an Duoc O Vietnam. Wild edible Vegetables. Ha Noi 1994, p 140 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Suksri, S., et al, 2005, Ethnobotany in Bung Khong Long Non-Hunting Area, Northeast Thailand. Kasetart J., (Nat. Sci) 39: 519-533 ; Teron, R. & Borthakur, S. K., 2016, Edible Medicines: An Exploration of Medicinal Plants in Dietary Practices of Karbi Tribal Population of Assam, Northeast India. In Mondal, N. & Sen, J.(Ed.) Nutrition and Health among tribal populations of India. p 155 ; Whitney, C. W., et al, 2014, Conservation and Ethnobotanical Knowledge of a Hmong Community in Long Lan, Luang Prabang, Lao Peopleâ's Democratic Republic. Ethnobotany Research and Applications 12:643-658 ; Zhang, Q., et al, 2009, Antioxidant activity of Rhizoma Smilacis Glabrae extracts and its key constitutet- astilbin. Food Chemistry 115: 297-303