

Solanum quitoense Lam., 1794 (Narangille)

Identifiants : 37285/solqui

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Solanaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Solanaceae ;
- Genre : Solanum ;

• **Synonymes :** *Solanum angulatum* Ruiz & Pav. *Solanum macrocarpon* Molina *Solanum macrocarpon* Pav. ex Dunal *Solanum nollanum* Britton *Solanum quitense* Kunth *Solanum quitoense* var. *septentrionale* R.E.Schult. & Cuatrec. *Solanum quitoense* f. *septentrionale* (R.E.Schult. & Cuatrec.) D'Arc ;

• **Synonymes français :** petite orange, naranjilla Lulo, naranjille, lulo, morelle de Quito, orange de Quito ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** quito-orange, naranjilla, Escudador's naranjille, lulo (es), naranjilla (es), naranjilla (sv), narangita (pe) ;

• **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -4/-5°C ;



• **Note comestibilité :** ****

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

Partie(s) comestible(s) : fruit, légume

Utilisation(s)/usage(s) culinaires : les fruits sont consommés frais ou utilisés pour les confitures et les boissons ; le jus est utilisé pour aromatiser les crèmes glacées et sorbets.

Les fruits sont consommés frais ou utilisés pour les confitures et les boissons. Le jus est utilisé pour parfumer les glaces et les sorbets

Partie testée : fruit (traduction automatique)

Original : Fruit

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
88.5	184	44	1.0	100	67	0.5	0



ATTENTION : même si aucune mention spécifique de la toxicité n'a été vu pour cette espèce, il appartient à un genre où beaucoup sinon tous les membres ont des feuilles toxiques et parfois aussi les fruits immatures. ATTENTION : même si aucune mention spécifique de la toxicité n'a été vu pour cette espèce, il appartient à un genre où beaucoup sinon tous les membres ont des feuilles toxiques et parfois aussi les fruits immatures^{{{(5+)}}}.

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



De gauche à droite :

Par Ruiz, H., Pavón, J., *Drawings of the Royal Botanical Expedition to the Viceroyalty of Peru (1777-1816)* Draw. Roy. Bot. Exped. Viceroy. Peru (1777) t. 170, via plantillustrations

Par Kerner, J.S., *Hortus sempervirens (1795-1830)* Hort. Semperv. vol. 26 (1810) [tt. 301-312] t. 304, via plantillustrations

Par Descourtilz, M.E., *Flore [pittoresque et] médicale des Antilles (1821-1829)* Fl. Méd. Antilles vol. 5 (1827) [tt. 305-380] t. 377, via plantillustrations

Par Loiseleur-Deslongchamps, J.L.A., *Herbier général de l'amateur. Deuxième Série (1839-1850)* Herb. Gén. Amat., sér. 2 vol. 4 (1844) t. 55, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement. Les plantes ne sont pas communes en Papouasie-Nouvelle-Guinée, mais elles gagnent en importance dans les hautes terres^{{{(0+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. Plants are not common in Papua New Guinea, but they are increasing in importance in the highlands^{{{(0+x)}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il convient aux régions montagneuses des tropiques. La meilleure altitude est probablement de 800 à 2000 m. Dans les Andes, il pousse entre 1 500 et 2 800 m d'altitude. Les températures sont de 14 à 22 ° C. Il est sensible au gel. Il aime l'humidité. Il pousse bien avec des précipitations de 1 500 mm par an. Il convient aux zones de rusticité 10-12^{{{(0+x)}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It suits the highland areas in the tropics. The best altitude is probably 800 to 2000 m. In the Andes it grows between 1,500-2,800 m altitude. The temperatures are 14-22Â°C. It is frost sensitive. It likes humidity. It grows well with rainfall of 1,500 mm per year. It suits hardiness zones 10-12^{{{(0+x)}}}.

- **Localisation :**

Amazonie, Andes *, Asie, Australie, Brésil, Amérique centrale, Colombie *, Costa Rica, Cuba, Équateur, Guatemala, Hawaï, Mexique, Pacifique, Panama, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Pérou, Philippines, Asie du Sud-Est, Slovénie, Sud Amérique, Tasmanie, USA, Venezuela^{{{(0+x)}}} (traduction automatique).

Original : Amazon, Andes*, Asia, Australia, Brazil, Central America, Colombia*, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Guatemala, Hawaii, Mexico, Pacific, Panama, Papua New Guinea, PNG, Peru, Philippines, SE Asia, Slovenia, South America, Tasmania, USA, Venezuela^{{{(0+x)}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 1400 espèces de Solanum^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 1400 Solanum species^{{{{0(+x)}}}}.

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

◦ **Wikipedia :**

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

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-29600308 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=101253> ;

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

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

Bennett, B. C., 1990, *Useful Plants of Amazonian Ecuador*. US Agency for International Development. Fifth Progress Report. New York Botanical Gardens. p 40 ; Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines*. IBPGR Newsletter p 10 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1348 ; Darley, J.J., 1993, *Know and Enjoy Tropical Fruit*. P & S Publishers. p 122 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 237 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 237 ; Gouldstone, S., 1978, *Australian and New Zealand Guide to food bearing plants*. Books for Pleasure. p 36 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 619 ; 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. p17 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 292 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 285 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1821 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 353 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estuados da Flora Ltda. p 625 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 307 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 62 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 556 ; Recher, P, 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 3 ; Smith, P.M., 1979, *Solanums*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 322 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 539 ; Tabl. encycl. 2(vol. 3):16. 1794 ; Tankard, G., 1990, *Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit*. Viking p 112 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 75 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the Tropics*, Macmillan p 371 ; 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 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 348 ; Villachica, H., (Ed.), 1996, *Frutales Y hortalizas promisorios de la Amazonia*. FAO, Lima. p 205 ; 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 204