

# Synsepalum dulcificum (Schumach. & Thonn.) Daniell, 1852 (Fruit miracle)

Identifiants : 38268/syndul

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 29/04/2024

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Ordre : Ericales ;
- Famille : Sapotaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Ebenales ;
- Famille : Sapotaceae ;
- Genre : Synsepalum ;

• **Synonymes :** *Bakeriella dulcifica* (Schumach. & Thonn.) Dubard, *Bumelia dulcifica* Schumach. & Thonn, *Pouteria dulcifica* (Schum.& Thonn.) Baehni, *Richardella dulcifica* (Schum.& Thonn.) Baehni, *Sideroxyton dulcificum* (Schumach. & Thonn.) A. DC, *Synsepalum glycydora* Wernham ;

• **Synonymes français :** fruit miraculeux ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** sweet berry, miracle fruit , Fruta-do-milagre, Irubelemo, Mobogolo, Nkpantung, Ogbegbanyo, Sotonso ;

• **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -3/-3,5°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)<sup>{{(0(+x))}}</sup> : fruit<sup>0(+x)μ</sup>.

Utilisation(s)/usage(s)<sup>μ</sup><sup>{{(0(+x))}}</sup> culinaires :

-le fruit lui-même n'est pas sucré mais après avoir mangé ce fruit, les fruits aigres ont un goût doux/sucré (cet effet dure 30 minutes) ; les baies sont consommées fraîches ; le fruit est utilisé pour sucrer/adoucir le vin de palme aigre et le pain de maïs fermenté ; le fruit peut être consommé avec d'autres aliments pour contrer les saveurs aigre ou amère<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

Le fruit lui-même n'est pas sucré mais après avoir mangé ce fruit, le fruit aigre a un goût sucré. (Cet effet dure 30 minutes.) \_X000B\_ Les baies sont consommées fraîches. Le fruit est utilisé pour sucrer le vin de palme aigre et le pain de maïs fermenté. Le fruit peut être mangé avec d'autres aliments pour contrer les saveurs aigres ou amères.



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

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



De gauche à droite :

Par Hamale Lyman, via wikimedia

Par Engler, H.G.A., *Monographien afrikanischer Pflanzen-Familien und -Gattungen (1898-1904) Monogr. Afrik. Pflanzen-Fam. vol. 8 (1904) t. 7 f. C*, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

*C'est une plante tropicale. Il ne supporte pas le gel. Les jeunes plantes sont tuées par le gel, tandis que les plantes plus âgées peuvent survivre à des gelées légères. Cela nécessite un bon ensoleillement. Il doit pousser dans un sol acide. Un pH de 4,5 à 5,8 convient. Le sol doit être bien drainé. Cela nécessite des conditions humides. Beaucoup d'arrosage régulier est nécessaire. Il pousse naturellement en Afrique occidentale tropicale. Dans XTBG Yunnan*<sup>{{(0+X)}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : It is a tropical plant. It cannot tolerate frost. Young plants are killed by frost while older plants may survive light frosts. It requires good sunlight. It must grow in acid soil. A pH of 4.5 to 5.8 is suitable. The soil needs to be well drained. It requires humid conditions. Plenty of regular watering is required. It grows naturally in tropical West Africa. In XTBG Yunnan*<sup>{{(0+X)}}.</sup>

- **Localisation :**

*Afrique, Asie, Australie, Bénin, Brésil, Cameroun, Afrique centrale, République centrafricaine, RCA, Chine, RD Congo, Congo R, Ghana, Hawaï, Nigéria, Amérique du Nord, Pacifique, Asie du Sud-Est, Sierra Leone, Singapour, Amérique du Sud, Togo, USA, Afrique de l'Ouest*<sup>\*{{(0+X)}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : Africa, Asia, Australia, Benin, Brazil, Cameroon, Central Africa, Central African Republic, CAR, China, Congo DR, Congo R, Ghana, Hawaii, Nigeria, North America, Pacific, SE Asia, Sierra Leone, Singapore, South America, Togo, USA, West Africa*<sup>\*{{(0+X)}}.</sup>

- **Notes :**

*Il existe environ 8 espèces de Synsepalum. Il contient l'édulcorant miraculine*<sup>{{(0+X)}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : There are about 8 Synsepalum species. It contains the sweetener miraculin*<sup>{{(0+X)}}.</sup>

- **Nombre de graines au gramme : 3,5 ;**

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

- **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Fruit\\_miracle\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Fruit_miracle_(en_français)) ;

- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Synsepalum\\_dulcificum](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Synsepalum_dulcificum) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-199113](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-199113) ;

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

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 5. Kew. (Also as *Synsepalum glycydorum*) ; Dalziel, J. M., 1937, *The Useful plants of west tropical Africa*. Crown Agents for the Colonies London. (Also as *Synsepalum glycydorum*) ; Darley, J.J., 1993, *Know and Enjoy Tropical Fruit*. P & S Publishers. p 131 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 229 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 607 (As *Sideroxylon dulcificum*) ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 295 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 22 (As *Synsepalum glycydorum*) ; Keay, R.W.J., 1989, *Trees of Nigeria*. Clarendon Press, Oxford. p 398 (As *Synsepalum glycydorum*) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1815 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 345 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 622 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 307 (As *Sideroxylon dulcificum*) ; Martin, Franklin W., Carl W. Campbell and Ruth Ruberte. *Perennial Edible Fruits of the Tropics: an Inventory*. U. S. Department of Agriculture, Agriculture Handbook no. 642, 1987 p 61 ; Meregini, O. A., 2005, *Some endangered plants producing edible fruits and seeds in Southeastern Nigeria*. *Fruits*, Vol. 60 pp 211-220 ; Nkeoua, G. & Boundzanga, G. C., 1999, *Donnees sur les produits forestieres non ligneux en Republique du Congo*. FAO. p 37 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, *Edible Wild plants of Sub-saharan Africa*. Kew. p 184 (Also as *Synsepalum glycydorum*) ; Pharm. J. Trans. 11:445. 1852 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 264 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 522 ; Tankard, G., 1990, *Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit*. Viking p 80 ; Uphof, ; 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](http://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 356 ; Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, *Plant Products of Tropical Africa*, Macmillan. p 40 ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, *Fruitiers Sauvages d'Afrique. Espèces du Cameroun*. CTA p 323