Thaumatococcus daniellii (Benn.) Benth., 1883 (Katemfe)

Identifiants : 38936/thadan

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 ;***
    - ***Clade : Commelinidées ;***
    - ***Ordre : Zingiberales ;***
    - ***Famille : Marantaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Liliopsida ;***
    - ***Ordre : Zingiberales ;***
    - ***Famille : Marantaceae ;***
    - ***Genre : Thaumatococcus ;***
- ***Synonymes : Donax daniellii (Bennet) Roberty, Monostiche daniellii (Bennet) Horan, Phrynium daniellii Bennet ;***
- ***Synonymes français : fruit miraculeux ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : sweet prayer plant, katemfe , Abieba, Etere, Gbayea, Katamfe, Katemfe, Kolo, Kologale, Kor bayea, Lengongo, Likongo, Lokongo, Mangungu, Ngongo, Nzilizili, Okongolo, Poli, Sweet prayer, Wulubedoekway ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 10-12 ;***

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

  Graines - crues ou cuites ; une saveur très douce ; lorsque la graine crue est mâchée, elle affecte les papilles gustatives de sorte que, pendant environ une heure par la suite, les aliments acides qui sont mangés ou bus semblent avoir une saveur sucrée[{{{5(+)}]. De l'arille rouge et charnue est extraite la thaumatine, un ensemble de deux protéines au pouvoir sucrant très élevé et utilisée comme édulcorant. Cultivé au Ghana, les arilles sont ensuite exportées au Japon et en Grande-Bretagne où la thaumatine est extraite. En Europe la thaumatine est utilisée sous le nom de code E957 et est autorisée comme édulcorant et exhausteur de goût. Elle est également approuvée aux États-Unis, au Canada, au Japon, en Suisse, en Australie et dans la plupart des pays développés. Traditionnellement les feuilles sont utilisées pour emballer des aliments, en particulier les noix de cola[{{{wiki]. Les fruits sont utilisés pour sucrer les aliments ou les boissons. Il peut être utilisé pour sucrer le pain, le vin de palme et le thé. Les graines sont mâchées et sont très sucrées. Les feuilles sont utilisées comme emballages alimentaires. Ils ajoutent également de la saveur

  néant, inconnus ou indéterminés.

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

De gauche à droite :

Par Daderot, via wikimedia
Par Cyriac Gbogou, via wikimedia
Par Zz411, via wikimedia
Par Engler, H.G.A., Pflanzenreich (1900-1968) Pflanzenr. vol. 48 (1902) [Marantaceae] p. 40 f. 8 , via plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    C'est un aliment couramment utilisé en Afrique de l'Ouest{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a commonly used food in West Africa{{{0(+x)}.

  - ***Distribution :***

    Une plante tropicale. Il a besoin de sites chauds, abrités et sans gel. Il pousse dans la forêt tropicale des basses terres. Il convient aux endroits humides{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : A tropical plant. It needs warm, sheltered, frost free sites. It grows in lowland tropical rainforest. It suits humid locations{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

    Afrique *, Asie, Australie, Bénin, Burkina Faso, Cameroun, Afrique centrale, RD Congo, Côte d'Ivoire, Guinée, Guinée, Côte d'Ivoire, Libéria, Malaisie, Nigéria, Sao Tomé et Principe, Asie du Sud-Est, Sierra Leone, Singapour, Afrique de l'Ouest{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Africa*, Asia, Australia, Benin, Burkina Faso, Cameroon, Central Africa, Congo DR, CÃ´te d'Ivoire, Guinea, GuinÃ©e, Ivory Coast, Liberia, Malaysia, Nigeria, Sao Tome and Principe, SE Asia, Sierra Leone, Singapore, West Africa{{{0(+x)}.

  - ***Notes :***

    Il contient un édulcorant appelé thaumatine. Le thaumaton est 2000 à 3000 fois plus sucré que le saccharose{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It contains a sweetener called Thaumatin. Thaumaton is 2000-3000 times sweeter than sucrose{{{0(+x)}.

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

  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Katemfe (en français) ***;***

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-268246 ***;***

    dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambe, G., 2001, Les fruits sauvages comestibles des savanes guinÃ©ennes de CÃ´te-dâ'Ivoire : Ã©tat de la connaissance par une population locale, les MalinkÃ©. Biotechnol. Agron. Soc. Environ. 5(1), 43-48 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 1. Kew. ; 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 2185 ; Busson, 1965, ; Davis, S.D., Heywood, V.H., & Hamilton, A.C. (eds), 1994, Centres of plant Diversity. WWF. Vol 1. p 165 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 149 ; Gouldstone, S., 1978, Australian and New Zealand Guide to food bearing plants. Books for Pleasure. p 64 ; Gouldstone, S., 1983, Growing your own Food-bearing Plants in Australia. Macmillan p 172 ; Grivetti, L. E., 1980, Agricultural development: present and potential role of edible wild plants. Part 2: Sub-Saharan Africa, Report to the Department of State Agency for International Development. p 33 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 298 ; Index kewensis 1061. 1895 "danielli" (G. Bentham & J. D. Hooker, Gen. pl. 3:652. 1883, nom. inval.) ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 23 ; Liengola, I. B., 2001, A contribution to the study of native edible plants by the Turumbu and Lokele of the Tshopo District, Province Orientale, D. R. Congo. Syst. Geogr. Pl. 71:687-698 ; Manvell, A., 2011, Use of Non-Timber Forest Products around Sapo National Park, Liberia (Report B) p 17 ; Milow, P., et al, 2013, Malaysian species of plants with edible fruits or seeds and their evaluation. International Journal of Fruit Science. 14:1, 1-2 ; Mosango, M., Szafranski, F., 1985, Plantes sauvages Ã fruits comestibles dans les environs de Kisangani (ZaÃ¯re). In: Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquÃ©e, 32e annÃ©e, pp. 177-190 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew. p 35 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 252, 265 ; Tanno, T., 1981, Plant Utilization of the Mbuti Pygmies: With Special reference to their Material Culture and Use of Wild Vegetable Foods. Kyoto University Research. African Study Monographs 1:1-54 ; Terashima, H., & Ichikawa, M., 2003, A comparative ethnobotany of the Mbuti and Efe hunter-gatherers in the Ituri Forest, Democratic Republic of Congo. African Study Monographs, 24 (1, 2): 1-168, March 2003 ; Termote, C., et al, 2011, Eating from the wild: Turumbu, Mbole and Bali traditional knowledge of non-cultivated edible plants, District Tshopo, DRCongo, Gen Resourc Crop Evol. 58:585-618 ; Ubom, R. M., 2010, Ethnobotany and Diversity Conservatioon in the Niger Delta, Nigeria. International Journal of Botany. 6(3): 310-322 ; Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, Plant Products of Tropical Africa, Macmillan. p 39