

Ulva australis Areschoug

Identifiants : 39938/ulvaus

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 29/04/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Chlorophyta ;
- Classe : Ulvophyceae ;
- Ordre : Ulvales ;
- Famille : Ulvaceae ;
- Genre : Ulva ;

- Synonymes : Ulva pertusa Kjellman ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Green algae, Sea cabbage, Lacy sea lettuce, , Ana-awosa, Awosa ;



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

Parties comestibles : algues, algues, fronde^{{{0(+x)}}} (traduction automatique) | Original : Seaweed, Algae, Frond^{{{0(+x)}}} La plante entière est légèrement cuite puis consommée



néant, inconnus ou indéterminés.

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

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

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

Crowe, A., 1997, A Field Guide to the Native Edible Plants of New Zealand. Penguin. p 152 (As Ulva pertusa) ; Fujiwara-Arasaki, T. et al, 1984, The protein value in human nutrition of edible marine algae in Japan. Hydrobiologia 116/117, 513-516 (As Ulva pertusa) ; <http://www.seavegetables.com> (As Ulva pertusa) ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 258 (As Ulva pertusa) ; Nagai, T., and Yukimoto, T., 2003, Preparation and functional properties of beverages made from sea algae. Food Chemistry 81:327-332 (As Ulva pertusa) ; Pereira, L., 2011, A Review of the Nutrient Composition of Selected Edible Seaweeds. In Seaweed. Pomin V. H., (Ed.) Nova Science Publishers, Inc (As Ulva pertusa) ; Wang, Wei-Lung and Chiang, Young-Meng, 1994, Potential Economic Seaweeds of Hengchun Peninsula, Taiwan, Economic Botany, Vol. 48, No. 2, pp. 182-189 (As Ulva pertusa) ; Xia, B., and Abbott, I.A., 1987, Edible seaweeds of China and their place in the Chinese diet. Economic Botany 41:341-53 (As Ulva pertusa) ; Zemke-White, W. L. & Ohno, M., 1999, World seaweed utilisation: An end-of-century summary. Journal of Applied Phycology 11: 369-376 (As Ulva pertusa)