

Ulva intestinalis (L.) Link

Identifiants : 39946/ulvint

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 11/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

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

- Synonymes : Enteromorpha intestinalis (Linnaeus) Nees ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Green algae, Green nori, Green guts, Gutweed, , Baitweed, Lumot ;



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

Parties comestibles : algues, fronde, algues^{{{0(+x)}} (traduction automatique)} | Original : Seaweed, Frond, Algae^{{{0(+x)}}} Il peut être consommé cru, cuit ou séché. Il est cuit à la vapeur avec de la viande, utilisé dans les plats sautés, mélangé à de l'huile de sésame ou transformé en garnitures pour les rouleaux de printemps. Les algues séchées, grillées et en poudre sont utilisées comme condiment sur le riz, la viande, le poisson, les soupes et les légumes. Il est mélangé avec de la semoule de maïs et transformé en pain

Partie testée : algue^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}

Original : Seaweed^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	11.3	0	0	0	0



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" :

Breidahl H., 1997, Australian Southern Shores. Lothian. p 56 (As Enteromorpha intestinalis) ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 5. Kew. (As Enteromorpha intestinalis) ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 943 (As Enteromorpha intestinalis) ; Cherry, P., et al, 2019, Risks and benefits of consuming edible seaweeds. Nutrition ReviewsVR Vol. 77(5):307â€“329 ; Crowe, A., 1997, A Field Guide to the Native Edible Plants of New Zealand. Penguin. p 146 (As Enteromorpha intestinalis) ; Facciola, S., 1998,

Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 261 (*As Enteromorpha intestinalis*) ; Fuhrer, B.A. et al, 1981, *Seaweeds of Australia*. Reed. p 89 (*As Enteromorpha intestinalis*) ; <http://www.seavegetables.com> (*As Enteromorpha intestinalis*) ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 368 (*As Enteromorpha intestinalis*) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 234 ; Lee, B., 2008, *Seaweed Potential as a marine vegetable*. RIRDC Publication No. 08/009 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 119 (*As Enteromorpha intestinalis*) ; Poster ISHS Madurai (*As Enteromorpha intestinalis*) ; Surey-Gent, S. & Morris G., 1987, *Seaweed. A User's Guide*. Whirret Books. London. p 24 (*As Enteromorpha intestinalis*) ; 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 Enteromorpha intestinalis*) ; Zemke-White, W. L. & Ohno, M., 1999, *World seaweed utilisation: An end-of-century summary*. *Journal of Applied Phycology* 11: 369-376 (*As Enteromorpha intestinalis*) ; Xia, B., and Abbott, I.A., 1987, *Edible seaweeds of China and their place in the Chinese diet*. *Economic Botany* 41:341-53(*As Enteromorpha intestinalis*) ; Zaneveld, J.S., 1950, *The economic marine algae of Malaysia and their applications*. *Proceedings of the Indo-Pacific Fisheries Council*, 107-14 (*As Enteromorpha intestinalis*) ; Zaneveld, J.S., 1955, *Economic marine algae of tropical South and East Asia and their utilization*. *Indo-Pacific Special Publications*, No 3 Bangkok.