

Baccaurea ramiflora Lour. variegata (Raisin birmane)

Identifiants : 4009/bacram1

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 : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Malpighiales ;
- Famille : Phyllanthaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Euphorbiales ;
- Famille : Euphorbiaceae ;
- Genre : Baccaurea ;

• **Synonymes :** *Baccaurea cauliflora* Loureiro, *Baccaurea oxycarpa* Gagnepain, *Baccaurea sapida* (Roxb.) Mull. Arg, *Pierardia sapida* Roxb., *Baccaurea wrayi* King ex Hook.f, *Gatnaia annamica* Gagnepain, et d'autres ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *Burmese-grape*, *Bheri aash*, *Bhubi*, *Bubi*, *Buri*, *Dampejuk*, *Dampiyu*, *Dau da dat*, *Dau trai nhon*, *Dazau mien dzu o'i*, *Dojuka*, *Du qua nhon*, *F'ai*, *Giau gia dat*, *Giau tien*, *Haichao*, *Hamkang*, *Heipan*, *Kabum*, *Kalaphal*, *Kanazo*, *Kataphal*, *Kauchi*, *Khusmai*, *Khusumai*, *Kojuka*, *Kosmai thai*, *Kusum*, *Lateku*, *Latka*, *Latqua*, *Lerkho*, *Lerko*, *Leteku*, *Letuk*, *Lot-Kon*, *Lutco*, *Lotkua*, *Ma-fai*, *Mafai setambun*, *Mafai*, *Mafei*, *Ma phai*, *Motok hei*, *Notko*, *Pangkai thei*, *Perpel*, *Phnhiev*, *Phnhiew*, *Phnu*, *Pnheav*, *Purpor*, *Sa-shu-la*, *Sohmyndong*, *Soh-ram-dieng*, *Somfai*, *Tajan molek*, *Tampoi*, *Tempui*, *Theipangkai*, *Xisu* ;



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

Fruit (fruits^{2(+),27(+x),65(+x)} (*chair*^(dp*)), **feuille** (jeunes et tendres feuilles^{{{(65(+x))}}} [*nourriture/aliment*^{{{(dp*)}}}]) et **fleur** (jeunes et tendres fleurs crues^{{{(65(+x))}}} ou cuites^(dp*) [*nourriture/aliment*^{{{(dp*)}}}]) comestible.

Détails :

Fruits consommés localement^{{{(27(+x))}}}. L'arillode, douce à aigre, et pulpeuse, du fruit mûr, est mangée fraîche. Pour consommer le fruit il est conseillé de rompre le fruit ouvert avec les doigts et / ou de peler la peau ; la pulpe est ensuite consommée directement et le plus souvent les graines sont également ingérées. Le fruit est riche en vitamine C. En Thaïlande, une boisson du même nom est très populaire. Les fruits sont également utilisés pour la fabrication de vin. L'écorce des fruits est parfois utilisée pour la fabrication de chutney. Les jeunes et tendres feuilles et fleurs sont également consommées ; la fleur se mange crue en Inde du nord^{{{(65(+x))}}}. Jeunes et tendres feuilles cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).

Les fruits mûrs sont consommés crus. La couche charnue autour des graines est mangée. L'écorce du fruit peut être utilisée pour le chutney. Ils sont aigres / sucrés. Ils sont également utilisés pour le vin. Les jeunes feuilles et les fleurs sont consommées.

Partie testée : feuilles^{{{(10(+x))}}} (traduction automatique)

Original : Leaves^{{{(10(+x))}}}

Taux d'humidité Énergie (kj) Énergie (kcal) Protéines (g) Pro- Vitamines C (mg) Fer (mg) Zinc (mg)

118

28

0.6

vitamines A (μg)

0

2

0

0



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

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

- *Liens, sources et/ou références :*

dont classification :