# *Vigna umbellata (Thunb.) Ohwi & H. Ohashi, 1969 var. glabra*

## *Identifiants : 40643/vigumba*


### *Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)*
### *Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze*

### *Dernière modification le 07/05/2024*

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Fabales ;***
    - ***Famille : Fabaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Fabales ;***
    - ***Famille : Fabaceae ;***
    - ***Genre : Vigna ;***
- ***Synonymes : Azukia umbellata (Thunb.) Ohwi, Dolichos umbellatus Thunb, Phaseolus calcaratus Roxb, Phaseolus ricciardus Ten, Vigna calcarata (Roxb.) Kurz, Vigna papuana Bak.f, Delandia umbellata (Thunberg) S. Y. Hu ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : short red-seeded rice bean , Beli, Be-nauk, Be-pwe, Be-sang, Be-te, Be-tyel, Dau-gao, Dau nhonhe, Frijol de arroz, Ghurush, Gurounsk, Haricot riz, Kachang enjing, Kachang ruji, Kachang sepalit, Kachang uchi, Katjang otji, Mambi-bean, Masyan, Masyang ko dal, Mugi tasud, Ning krung-shapre, Oriental-bean, Pau maia, Pe-nauk-saung, Pe-yin, Red bean, Reisbohne, Rumbaiya, Sanndaek angkat miehs, Shima tsuru azuki, Sita mas, Sutri, Tua deng, Tua pe, Tua pi ;***

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

  ***Les graines mûres et sèches du haricot riz se consomment comme légume sec. On les fait généralement cuire à l´eau pour les manger avec du riz ou à la place du riz, souvent en soupe ou en ragoût, par ex. au Ghana. A Madagascar, la farine des graines germées séchées fait partie des compléments alimentaires donnés aux enfants. Le haricot riz est peu prisé en Inde, parce qu´il n´est pas facile d´en faire du dal en raison du mucilage fibreux qu´il contient, qui rend difficile son décorticage et la séparation des cotylédons.***

  ***Les feuilles, les jeunes gousses et les graines germées de haricot riz se mangent cuites à l´eau comme légume. En Inde, les jeunes gousses se consomment parfois crues{{{3(+x)}.***

  ***Les jeunes gousses et les graines mûres sont consommées cuites. Les graines séchées sont bouillies et servies avec du riz ou utilisées dans les soupes et les ragoûts. Les jeunes feuilles peuvent être mangées. Les graines sont utilisées dans les germes de haricots. (Les graines doivent être cuites ou écrasées si elles sont données aux porcs.***

  ***Partie testée : graines{{{0(+x) (traduction automatique)***
  ***Original : Seeds{{{0(+x)***

| *Taux d'humidité* | *Énergie (kj)* | *Énergie (kcal)* | *Protéines (g)* | *Pro-vitamines A (µg)* | *Vitamines C (mg)* | *Fer (mg)* | *Zinc (mg)* |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| *13* | *1373* | *328* | *20.9* | *0* | *0* | *10.9* | *0* |

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

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

  ***dont classification :***