

Bromelia pinguin L.

Identifiants : 5291/bropin

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 01/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Clade : Commelinidées ;
- Ordre : Poales ;
- Famille : Bromeliaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Bromeliales ;
- Famille : Bromeliaceae ;
- Genre : Bromelia ;

- Synonymes : *Agallostachys fastuosa* (Lindl.) Beer, *Agallostachys pinguin* (L.) Beer, *Ananas pinguin* (L.) Gaertn, *Ananas pinguin* Trew, *Bromelia acarna* Thunb. ex Schult.f, *Bromelia fastuosa* Lindl, *Bromelia ignea* Beer, *Bromelia sepiaria* Schult. & Schult.f. [Invalid], *Karatas penguin* Mill, *Karatas pinguin* (L.) Mill, *Karatas pinguin* Mill. ex Baker ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *Pinguin*, , *Barbed-wire fence*, *Corazon de Fuego*, *Maya*, *Pina de raton*, *Pinguin*, *Pinuela*, *Viru*, *Wild pineapple* ;



- Note comestibilité : ***

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

Parties comestibles : feuilles, fruits, fleurs^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique) | Original : Leaves, Fruit, Flowers^{{{{0(+x)}}}} Le fruit est principalement utilisé pour le jus. Il est très acide et est utilisé pour le vinaigre. Le fruit peut être consommé cru ou cuit. La fleur est frite et mangée. Il est cuit en ragoût avec l'oignon et le poivron. La base des pousses est consommée crue ou cuite

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

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

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



néant, inconnus ou indéterminés.

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



De gauche à droite :

Par Britton, N.L., Horne, F.W., *Popular flora of Puerto Rico, Flora Borinqueña [unpublished watercolors] Popular Fl. Puerto Rico*, via plantillustrations

Par Debret, J.B., *Voyage pittoresque et historique au Brésil (1834-1839) Voy. Pittor.*, via plantillustrations

• Liens, sources et/ou références :

° ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Bromelia_pinguin ;

dont classification :

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

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 87 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 66 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 171 ; Castaneda, H., & Stepp, J. R., 2007, *Ecosystems as Sources of Useful Plants for the Guaymi People of Costa Rica*. *Ethnobotany Journal*. 5:249-257 ; Chizmar Fernandez, C., et al, 2009, *Plantas comestibles de Centroamerica*. Instituto de Biodiversidad, Costa Rica. p 133 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 260 ; Ekman Herbarium records Haiti ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 62 ; FAO, 1993, *Valor Nutritivo Y Usis en Alimentacion humana de Algunis Cultivos Autoctonos Subexplotados de Mesoamerica*. FAO, Santiago, Chile. p 69 ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean*. On line draft. p 145 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1835 ; Langlois, H. C., 2004, *Ethnobotanical analysis of different successional stages as sources of wild edible plants for the Guaymi people in Costa Rica*. M. Sc. thesis University of Florida. ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 157 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 79, 180 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 84 ; Miguel, E., et al, 1989, *A checklist of the cultivated plants of Cuba*. *Kulturpflanze* 37. 1989, 211-357 ; Pio-Leon, J. F., et al, 2009, *Physicochemical, Nutritional and Antibacterial Characteristics of the Fruit of Bromelia pinguin L. Plant Foods for Human Nutrition* 64:181-187 ; *Plants of Haiti Smithsonian Institute* <http://botany.si.edu> ; Sp. pl. 1:285. 1753 (type species) ; Standley, P. & Steyermark, J., 1958, *Flora of Guatemala*. Fieldiana: Botany, Volume 24 part 1 p 347, 393 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 637 ; Turreira-Garcia, N., et al, 2015, *Wild edible plant knowledge, distribution and transmission: a case study of the Achi Mayans of Guatemala*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 11:52 ; Uphof, ; www.colecionandofrutas.org ; Zuchowski W., 2007, *Tropical Plants of Costa Rica*. A Zona Tropical Publication, Comstock Publishing. p 371