

Careya sphaerica Roxb.

Identifiants : 6681/carsph

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Ordre : Ericales ;
- Famille : Lecythidaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lecythidales ;
- Famille : Lecythidaceae ;
- Genre : Careya ;

- Synonymes : Possibly now Careya arborea ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Tummy-wood, , Kradon, Pak-kradon, Patana oak ;



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

Parties comestibles : feuilles, fleurs, fruits, bourgeon^{{}(0(+x)) (traduction automatique)} | Original : Leaves, Flowers, Fruit, Bud^{{}(0(+x))} Les pousses et les jeunes feuilles sont consommées comme légume. Les fleurs sont consommées crues. Le fruit est consommé frais

Partie testée : feuilles^{{}(0(+x)) (traduction automatique)}
Original : Leaves^{{}(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)):

- 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" :

Cengel, D. J. & Dany, C., (Eds), 2016, *Integrating Forest Biodiversity Resource Management and Sustainable Community Livelihood Development in the Preah Vihear Protected Forest. International Tropical Timber Organization* p 134 ; Eiadthong, W., et al, 2010, *Management of the Emerald Triangle Protected Forests Complex. Botanical Consultant Technical Report.* p 47 ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand. D.K. Book House* p 68 ; Japanese International Research Centre for Agricultural Science www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Vegetables ; Kachenchart, B., et al, 2008, *Phenology of Edible Plants at Sakaerat Forest. In Proceedings of the FORTROP II: Tropical Forestry Change in a Changing World. Bangkok, Thailand.* ; Maituthisakul, P., et al, 2007, *Assessment of phenolic content and free radical-scavenging capacity of some Thai indigenous plants. Food Chemistry* 100: 1409-1418 ; Nakahara, K. et al, 2002, *Antimutagenicity of Some Edible Thai Plants, and a Biocative Carbazole Alkaloid, Mahanine, Isolated from Micromelum minutum. Journal of Agricultural and Food Chemistry.* 50: 4796-4892 ; Somnasang, P., Moreno, G and Chusil K., 1998, *Indigenous knowledge of wild hunting and gathering in north-east Thailand. Food and Nutrition Bulletin* 19(4) p 359f ; Srichaiwong, P., et al, 2014, *A Study of the Biodiversity of Natural Food Production to Support Community Upstream of Chi Basin, Thailand. Asian Social Science* 10 (2): ; Sakunpak, A. & Panichayupakaranant, P., 2012, *Antibacterial activity of Thai edible plants against gastrointestinal pathogenic bacteria and isolation of a new broad spectrum antibacterial polyisoprenylated benzophenone, chamuangone. Food Chemistry* 130 (2012) 826-831 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam*, p 35 ; Thitiprasert, W., et al, 2007, *Country report on the State of Plant Genetic Resources for Food and Agriculture in Thailand (1997-2004). FAO* p 95