Caryodendron orinocense H.Karst., 1860 (Inchi)

Identifiants : 6835/carori

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 09/05/2024

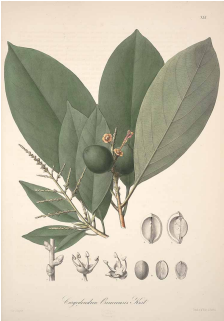
- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Malpighiales ;***
    - ***Famille : Euphorbiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Euphorbiales ;***
    - ***Famille : Euphorbiaceae ;***
    - ***Genre : Caryodendron ;***
- ***Synonymes français : almendro, tacay ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : taccy nut, tacaynut, Orinoco nut, Baniras nut, , Almendro, Almendro del Peru, Cacay, Caqueta, Castano, Caycay, Huachanzo, Inchi, Mani de monte, Meta, Muaemanzo, Suni, Naam, Naampi, Nambi, Ninacuru inchi, Nogol, Nuez, Nuez cacai, Putumayo, Sacha inchi, Shimpi, Tacay, Taqui, Tocay taque ;***

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

  Fruit (graines$^{0(+x),27(+x)}$ {noix$^{0(+x)}$} cuites$^{(dp*)}$ {grillées$^{27(+x)}$} ; et extrait$^{(dp*)}$ graines {huile}$^{{{{0(+x)}}}}$) comestible. Les graines sont grillées et mangées. Ils peuvent être frits ou moulus en poudre. Ils peuvent être utilisés pour une boisson ou des bonbons. Ils produisent également de l'huile de cuisson

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

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



Par Karsten H. (Florae Columbiae, vol. 1: t. 45, 1869), via plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    Les noix sont vendues sur les marchés locaux[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : Nuts are sold in local markets[{{{0(+x)}}].

  - ***Distribution :***

    Une plante tropicale. Il pousse dans les vallées et sur les montagnes. Il passe du niveau de la mer à 2300 m d'altitude. Il peut pousser dans un sol humide. Il peut pousser dans des sols pauvres, acides et riches en aluminium. Il pousse dans les forêts tropicales où les températures annuelles sont de 24 ° C et les précipitations de 2 000 à 4 000 mm par an. Il ne tolère ni le feu ni les sécheresses[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : A tropical plant. It grows in valleys and on mountains. It grows from sea level to 2,300 m above sea level. It can grow in damp soil. It can grow in poor soils that are acid and have high levels of aluminium. It grows in tropical forests where the annual temperatures are 24Â°C and rainfall of 2,000-4,000 mm per year. It cannot tolerate fire nor droughts[{{{0(+x)}}].

  - ***Localisation :***

    Amazonie, Bolivie, Brésil, Colombie, Équateur, Pérou, Amérique du Sud, Venezuela[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : Amazon, Bolivia, Brazil, Colombia, Ecuador, Peru, South America, Venezuela[{{{0(+x)}}].

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

  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Caryodendron_orinocense ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-34669 ***;***

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 72, par Louis Bubenicek) ;

    dont biographie/références de [0]"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

    Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 88 ; Etkin, N.L. (Ed.), 1994, Eating on the Wild Side, Univ. of Arizona. p 122, 137, 155 ; Fl. columb. 1:91, t. 45. 1858 (As Caryodendron orinocense) ; Fouqué, A. 1972. Espèces fruitières d'Amérique tropicale. Institut français de recherches fruitierès outre-mer ; Hermandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, Neglected Crops. 1492 from a different perspective. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p18 ; León, J. 1987. Botánica de los cultivos tropicales. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, Servicio Editorial. San José, Costa Rica. ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 95 ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 50 ; V.M. NIETO, V. M. and RODRIGUEZ, J., Caryodendron orinocense H. Karst. Corporacion Nacional de Investigacion of Forestal Santafé de Bogotá, Colombia ; Padilla, F.C., M. T. Alvarez & M. J. Alfaro, 1996, Functional properties of barinas nut flour (Caryodendron orinocense Karst., Euphorbiaceae) compared to those of soybean

Food Chemisrry, Vol. 57. No. 2, pp. 191-196, 1996 ; Van den Eynden, V., et al, 2003, Wild Foods from South Ecuador. Economic Botany 57(4): 576-603 ; Wickens, G.E., 1995, Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 67, 121