

Espèce

Petunia x Hybrida

FAMILLE

Solanaceae.

DESCRIPTION BOTANIQUE

Plantes annuelles.

Habitus: rampant.**Tiges:** ramifiées tomenteuses et visqueuses.**Feuilles:** opposées, ovoïdes, vert clair, visqueuses et tomenteuses.

Fleurs: fleurs axillaires, imbutiformes, nombreuses, de dimension variable, formées dans un calice pentamère, corolle imbutiforme à cinq lobes presque égaux, arrondis. La couleur des corolles est très variable selon la variété, cinq étamines insérées sur le tube de la corolle, ovaire supère bicarpellé.



INFORMATION ETHNOBOTANIQUE

Ensemble de plantes issues du croisement entre *P. nyctaginiflora* et *P. violacea*, plante originaire d'Amérique du Sud, elle est principalement utilisée comme plante ornementale.

COMMERCIALISATION

Non présente dans la tradition culinaire européenne.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût pas particulièrement prononcé.

UTILISATION CULINAIRE

Utilisé pour la préparation de gâteaux, fromages et salades.

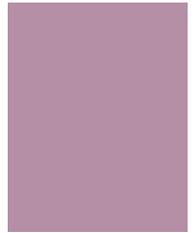
Espèce

Petunia x Hybrida

INFORMATION GÉNÉRALE

La plante est sensible aux basses températures et préfère un emplacement bien ensoleillé.

Cultivars expérimentés: aucune en particulier.



PROTOCOLE TECHNIQUE

Culture dans une zone vallonnée à environ 100 mètres au-dessus du niveau de la mer sous un climat méditerranéen, à la fois en plein air et en serre.

Mode de multiplication: par semis (ronde, très petite et de couleur brun foncé), faible germinabilité.

Période de plantation: ensemencement en mars, 2-3 semaines après la germination, les plantules sont déjà prêtes à être repiquées dans le pot final de 10 cm de diamètre.

Mode de culture: la culture se fait généralement en serre ou en pot.

Densité de plantation: 20-40 g/m².

Entretien de culture: cultiver à un emplacement ensoleillé avec peu d'eau, fertirrigation à faible concentration (1‰) avec un ratio de 15-5-25. Si les plantes sont cultivées à mi-ombre et à haute température, un ou deux écimages peuvent être nécessaires, ce qui retarde cependant la floraison.

Problème phytosanitaire possible: pourriture basale, *Botrytis*, thrips, araignée rouge, mouche blanche.

Lutte biologique: ne pas irriguer trop abondamment, maintenir l'humidité de l'air à un faible niveau. Les thrips sont surveillés avec des panneaux chromatiques bleus et contenus avec les limiteurs *Orius laevigatus* ou *Amblyseius cucumeris*. Utiliser le limiteur *Phytoseiulus persimilis* contre l'araignée rouge, le limiteur *Amblyseius swirskii* contre la mouche blanche.

Espèce

Petunia x Hybrida

RÉCOLTE

Rendement: floraison continue.

Temps de récolte: 10 g en 5'.

Calendrier de floraison:

JANV FÉVR MARS AVR MAI JUIN JUIL AOÛT SEPT OCT NOV DÉC



POST RÉCOLTE

Conditionnement: en bac et en pot.

Conservation: pendant sept jours à 4 °C.

Séchage: non testé.

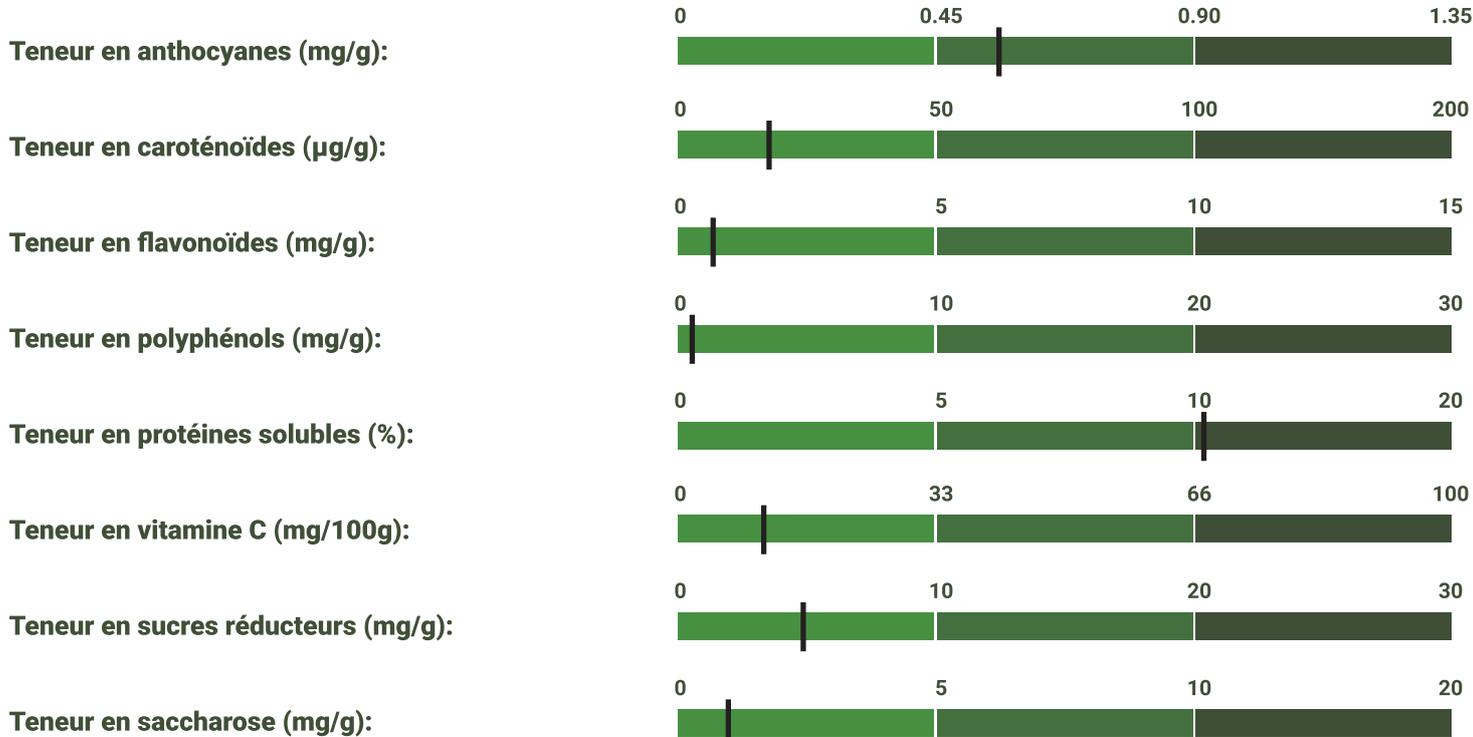
Transformation: non testé.



Espèce

Petunia x Hybrida

COMPOSANTS NUTRITIONNELS



Composés organiques volatils:

Nonadecanoic acid, methyl ester (82.6%); Benzoic acid, methyl ester (=Clorius= Niobe oil) (8.8%); Octanoic acid, dodecyl ester (7.4%)

Hydrocarbures monoterpéniques %	Monoterpènes oxygénés %	Hydrocarbures sesquiterpéniques %	Sesquiterpènes%	Autres composés %
edlt	1,0	0,6	edlt	96

Espèce

Petunia x Hybrida

CARACTÉRISTIQUES HYGIÉNICO-SANITAIRES

Pouvoir antioxydant (système DPPH, IC₅₀ mg/mL):	0 haut	50	100	150 bas
Pouvoir antioxydant (système ABTS, µmol/g):	na			
Pouvoir antioxydant (système FRAP, mmol Fe²⁺/kg):	na			
Charge fongique (UFC/g):	1,0·10 ³ - valeur adaptée aux normes requises pour les denrées alimentaires fraîches de la gamme IV			
Charge bactérienne totale (UFC/g):	6,1·10 ⁵ - valeur adaptée aux normes requises pour les denrées alimentaires fraîches de la gamme IV			
Bactéries pathogènes (Listeria monocytogenes et Salmonella spp.):	absent			
Analyse toxicologique:	toxicité minimale de l'extrait sec lyophilisé (uniquement à la concentration de 10 µg/ml et 1mg/ml - maximale testétestata 1mg/ml; IC50 > 1mg/ml), détectée par des tests <i>in vitro</i> (protocole n.17) sur des lignées cellulaires (COS-7)			
Risque d'allergies:	ne figure pas sur la liste des allergènes alimentaires ⁽¹⁾			

LÉGENDE:

na: non analysé
edlt: en dessous des limites de détection

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

1. Lucarini M, Copetta A, Durazzo A, Gabrielli P, Lombardi-Boccia G, Lupotto E, Santini A, Ruffoni B. A snapshot on food allergies: focus on edible flowers. Submitted.