

CARACTÈRES PHÉNOTYPIQUES ET VALEUR NUTRITIONNELLE DE CULTIVARS DE PATATE DOUCE (*IPOMOEA BATATAS*) DE LA RÉUNION



UMR QualiSud

UNIVERSITÉ DE LA RÉUNION

Données obtenues dans le cadre du dispositif de programmation en partenariat SADUR « Système Alimentaire Durable en milieu insulaire »

DÉPARTEMENT DE LA Réunion

cirad

CRB VATEL

SADUR SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE EN MILIEU INSULAIRE

Cofinancé par l'Union européenne

l'Europe s'engage à La Réunion

PRÉFET DE LA RÉGION RÉUNION

REGION REUNION www.regionreunion.com

Préambule

Les 22 cultivars de patate douce présentés dans ces fiches sont issus de la collection du CRB (Centre de Ressources Biologiques) Vatel.

Pour chaque cultivar, quatre plants ont été cultivés de mars à août 2022 à la station expérimentale du CIRAD située à Bassin plat, Saint Pierre à La Réunion (21°19'21.8" S 55°29'17.9" E) et au minimum 12 racines ont été récoltées (minimum 3 racines/plants).

Les cultivars ont été caractérisés au CIRAD à la station Ligne Paradis, Saint Pierre à La Réunion.

Les données de composition nutritionnelle (protéines, amidon, fibres, composés phénoliques, caroténoïdes) sont exprimées en matière fraîche (MF) de racine de patate douce (chair sans la peau).

Seuls les nutriments détectés dans les cultivars sont indiqués. La capacité antioxydante a aussi été déterminée et exprimée en mg GAE (acide gallique équivalent)/100g MF.

Ce travail a été réalisé par Marion Nabet sous l'encadrement de Cyrielle Garcia, Catherine Brabet et Fabienne Remize.

Sommaire

- Patate douce blanche – CR-XV-00022
- Patate douce rose-orange – CR-XV-00023
- Patate douce blanche – CR-XV-00024
- Patate douce rose – CR-XV-00025
- Patate douce blanche – CR-XV-00026
- Patate douce carotte – CR-XV-00028
- Patate douce gâteau – CR-XV-00029
- Patate douce fondante – CR-XV-00031
- Patate douce sang – CR-XV-00032
- Patate douce Lacour – CR-XV-00034
- Patate douce brède – CR-XV-00035
- Patate douce express – CR-XV-00036
- Patate douce tangué – CR-XV-00060
- Patate raisin découpé – CR-XV-00061
- Patate citrouille – CR-XV-00062
- Patate douce violette – CR-XV-00064
- Patate douce mauve – CR-XV-00070
- Patate douce dentée – CR-XV-00071
- Patate douce LE GOFF 1 – CR-XV-00077
- Patate douce LE GOFF 2 – CR-XV-00078
- Patate Mussard – CR-XV-00093
- Patate douce plaine des Graigues – CR-XV-00095

CARACTÉRISATION DE CULTIVARS RÉUNIONNAIS DE PATATE DOUCE (*IPOMOEA BATATAS*) DU CRB VATEL

Nom et code d'identification: Patate douce blanche – CR-XV-00022

Caractères phénotypiques

Feuille



Forme : 3-5 lobes, modérément lobée, lobe terminal semi-elliptique

Couleur : Verte avec parfois tâche rougeâtre à la jonction pétiole-limbe

Racine

Forme : Ovale

Couleur de la peau : Blanche

Couleur de la chair : Blanche

L* : 87,23

a* : -3,29

b* : 18,42



Composition des racines récoltées après 5 mois

Matière sèche : 28,73 %

Capacité antioxydante : 12,38 mg GAE / 100g MF

Protéines : 1,56 % MF

Composés phénoliques : 759,99 mg / 100g MF

Glucides

Caroténoïdes : 0,21 mg / 100g MF

Amidon : 19,76 % MF

Fibres : 2,25 % MF

Température de gélatinisation de l'amidon : 77°C

Période et lieu de culture: de mars à août 2022, Bassin Plat, Saint Pierre, La Réunion
(21°19'21.8" S 55°29'17.9" E)

CARACTÉRISATION DE CULTIVARS RÉUNIONNAIS DE PATATE DOUCE (*IPOMOEA BATATAS*) DU CRB VATEL

Nom et code d'identification: Patate douce rose-orange –
CR-XV-00023

Caractères phénotypiques



Feuille

Forme : 5 lobes, modérément lobée, lobe terminal elliptique

Couleur : Verte avec nervures violettes sur la face inférieure du limbe

Racine

Forme : Longue irrégulière ou courbée

Couleur de la peau : Rose

Couleur de la chair : Blanche

L* : 88,62

a* : -1,79

b* : 13,46



Composition des racines récoltées après 5 mois

Matière sèche : 28,38 %

Capacité antioxydante : 12,56 mg GAE / 100g MF

Protéines : 0,80 % MF

Composés phénoliques : 884,72 mg / 100g MF

Glucides

Caroténoïdes : 0.17 mg / 100g MF

Amidon : 25,94 % MF

Fibres : 2,24 % MF

Température de gélatinisation de l'amidon : 76°C

Période et lieu de culture: de mars à août 2022, Bassin Plat, Saint Pierre, La Réunion
(21°19'21.8" S 55°29'17.9" E)

CARACTÉRISATION DE CULTIVARS RÉUNIONNAIS DE PATATE DOUCE (*IPOMOEA BATATAS*) DU CRB VATEL

Nom et code d'identification: Patate douce blanche – CR-XV-00024

Caractères phénotypiques



Feuille

Forme : 3-5 lobes, modérément lobée, lobe terminal elliptique

Couleur : Verte, avec souvent une tache rougeâtre à la jonction pétiole-limbe

Racine

Forme : Ovale

Couleur de la peau : Blanche

Couleur de la chair : Blanche

L* : 86,24

a* : -3,32

b* : 19,20



Composition des racines récoltées après 5 mois

Matière sèche : 25,21 %

Capacité antioxydante : 12,22 mg GAE / 100g MF

Protéines : 0,72 % MF

Composés phénoliques : 916,71 mg / 100g MF

Glucides

Caroténoïdes : 0,22 mg / 100g MF

Amidon : 21,71 % MF

Fibres : 2,13 % MF

Température de gélatinisation de l'amidon : 77°C

Période et lieu de culture: de mars à août 2022, Bassin Plat, Saint Pierre, La Réunion
(21°19'21.8" S 55°29'17.9" E)

CARACTÉRISATION DE CULTIVARS RÉUNIONNAIS DE PATATE DOUCE (*IPOMOEA BATATAS*) DU CRB VATEL

Nom et code d'identification: Patate douce rose – CR-XV-00025

Caractères phénotypiques



Feuille

Forme : 3-5 lobes, modérément lobée, lobe terminal semi-elliptique

Couleur : Verte avec des nervures violettes sur face inférieure du limbe

Racine

Forme : Oblongue

Couleur de la peau : Blanche/Rose

Couleur de la chair : Blanche

L* : 82,9

a* : -2,18

b* : 14,87



Composition des racines récoltées après 5 mois

Matière sèche : 24,74 %

Capacité antioxydante : 12,03 mg GAE / 100g MF

Protéines : 0,62 % MF

Composés phénoliques : 898,43 mg / 100g MF

Glucides

Caroténoïdes : 0,19 mg / 100g MF

Amidon : 19,99 % MF

Fibres : 2,16 % MF

Température de gélatinisation de l'amidon : 72°C

Période et lieu de culture: de mars à août 2022, Bassin Plat, Saint Pierre, La Réunion
(21°19'21.8" S 55°29'17.9" E)

CARACTÉRISATION DE CULTIVARS RÉUNIONNAIS DE PATATE DOUCE (*IPOMOEA BATATAS*) DU CRB VATEL

Nom et code d'identification: Patate douce blanche – CR-XV-00026

Caractères phénotypiques



Feuille

Forme : 3-5 lobes, modérément lobée, lobe terminal semi-elliptique

Couleur : Verte, avec parfois une tache rougeâtre à la jonction pétiole-limbe

Racine

Forme : Elliptique

Couleur de la peau : Blanche

Couleur de la chair : Blanche

L* : 87,22

a* : -4,36

b* : 20,93



Composition des racines récoltées après 5 mois

Matière sèche : 27,11 %

Capacité antioxydante : 12,68 mg GAE/100g MF

Protéines : 1,08 % MF

Composés phénoliques : 872,23 mg/100g MF

Glucides

Caroténoïdes : 0,21 mg/100g MF

Amidon : 15,24 % MF

Fibres : 2,29 % MF

Température de gélatinisation de l'amidon : 76°C

Période et lieu de culture: de mars à août 2022, Bassin Plat, Saint Pierre, La Réunion
(21°19'21.8" S 55°29'17.9" E)

CARACTÉRISATION DE CULTIVARS RÉUNIONNAIS DE PATATE DOUCE (*IPOMOEA BATATAS*) DU CRB VATEL

Nom et code d'identification: Patate douce carotte – CR-XV-00028

Caractères phénotypiques



Feuille

Forme : Cordiforme, dentée

Couleur : Verte, avec sur la même plante, quelques feuilles uniformément violettes

Racine

Forme : Longue oblongue

Couleur de la peau : Orange

Couleur de la chair : Orange

L* : 67,48

a* : 31,31

b* : 48,05



Composition des racines récoltées après 5 mois

Matière sèche : 31,45 %

Protéines : 1,25 % MF

Glucides

Amidon : 23,31 % MF

Fibres : 3,52 % MF

Capacité antioxydante : 10,12 mg GAE / 100g MF

Composés phénoliques : 782,94 mg / 100g MF

Anthocyanes : 2,92 mg / g MF

Caroténoïdes : 17,89 mg / 100g MF

Température de gélatinisation de l'amidon : 85°C

Période et lieu de culture: de mars à août 2022, Bassin Plat, Saint Pierre, La Réunion
(21°19'21.8" S 55°29'17.9" E)

CARACTÉRISATION DE CULTIVARS RÉUNIONNAIS DE PATATE DOUCE (*IPOMOEA BATATAS*) DU CRB VATEL

Nom et code d'identification: Patate douce gâteau – CR-XV-00029

Caractères phénotypiques

Feuille



Forme : 3-5 lobes, profondément lobée, lobe terminal semi-elliptique

Couleur : Verte avec des nervures violettes sur la face inférieure

Racine

Forme : Elliptique

Couleur de la peau : Rose

Couleur de la chair : Blanche

L* : 85,94

a* : -1,16

b* : 14,27



Composition des racines récoltées après 5 mois

Matière sèche : 25,96 %

Capacité antioxydante : 7,77 mg GAE / 100g MF

Protéines : 0,95 % MF

Composés phénoliques : 965,80 mg / 100g MF

Glucides

Caroténoïdes : 0,20 mg / 100g MF

Amidon : 21,34 % MF

Fibres : 2,87 % MF

Température de gélatinisation de l'amidon : 75°C

Période et lieu de culture: de mars à août 2022, Bassin Plat, Saint Pierre, La Réunion
(21°19'21.8" S 55°29'17.9" E)

CARACTÉRISATION DE CULTIVARS RÉUNIONNAIS DE PATATE DOUCE (*IPOMOEA BATATAS*) DU CRB VATEL

Nom et code d'identification: Patate douce fondante –
CR-XV-00031

Caractères phénotypiques



Feuille

Forme : 3-5 lobes, modérément lobée, lobe terminal elliptique à semi-elliptique

Couleur : Verte avec souvent une tache rougeâtre à la jonction pétiole-limbe

Racine

Forme : Oblongue

Couleur de la peau : Blanche

Couleur de la chair : Blanche

L* : 85,56

a* : -3,18

b* : 17,56



Composition des racines récoltées après 5 mois

Matière sèche : 27,28 %

Capacité antioxydante : 12,75 mg GAE / 100g MF

Protéines : 0,65 % MF

Polyphénols : 914,05 mg / 100g MF

Glucides

Caroténoïdes : 0,21 mg / 100g MF

Amidon : 22,48 % MF

Fibres : 2,56 % MF

Température de gélatinisation de l'amidon : 76°C

Période et lieu de culture: de mars à août 2022, Bassin Plat, Saint Pierre, La Réunion
(21°19'21.8" S 55°29'17.9" E)

CARACTÉRISATION DE CULTIVARS RÉUNIONNAIS DE PATATE DOUCE (*IPOMOEA BATATAS*) DU CRB VATEL

Nom et code d'identification: Patate douce sang – CR-XV-00032

Caractères phénotypiques



Feuille

Forme : Triangulaire, hastée ou cordiforme dentée
Couleur : Verte ou légèrement mais uniformément violette, variation présente sur la même plante

Racine

Forme : Oblongue
Couleur de la peau : Rose
Couleur de la chair : Jaune/Orange

L* : 82,8
a* : -1,79
b* : 34,50



Composition des racines récoltées après 5 mois

Matière sèche : 21,96 % **Capacité antioxydante :** 14,46 mg GAE / 100g MF

Protéines : 0,81 % MF **Composés phénoliques :** 913,80 mg / 100g MF

Glucides **Caroténoïdes :** 0,51 µg / 100g MF

Amidon : 12,43 % MF

Fibres : 3,11 % MF **Température de gélatinisation de l'amidon :** 74°C

Période et lieu de culture: de mars à août 2022, Bassin Plat, Saint Pierre, La Réunion
(21°19'21.8" S 55°29'17.9" E)

CARACTÉRISATION DE CULTIVARS RÉUNIONNAIS DE PATATE DOUCE (*IPOMOEA BATATAS*) DU CRB VATEL

Nom et code d'identification: Patate douce Lacour – CR-XV-00034

Caractères phénotypiques



Feuille

Forme : Cordiforme
Couleur : Verte

Racine

Forme : Oblongue
Couleur de la peau : Blanche
Couleur de la chair : Jaune/Orange

L* : 83,36

a* : -2,08

b* : 28,28



Composition des racines récoltées après 5 mois

Matière sèche : 25,22 % **Capacité antioxydante :** 13,65 mg GAE / 100g MF

Protéines : 1,25 % MF **Composés phénoliques :** 903,51 mg / 100g MF

Glucides **Caroténoïdes :** 0,50 mg / 100g MF

Amidon : 19,06 % MF

Fibres : 3,27 % MF **Température de gélatinisation de l'amidon :** 72°C

Période et lieu de culture: de mars à août 2022, Bassin Plat, Saint Pierre, La Réunion
(21°19'21.8" S 55°29'17.9" E)

CARACTÉRISATION DE CULTIVARS RÉUNIONNAIS DE PATATE DOUCE (*IPOMOEA BATATAS*) DU CRB VATEL

Nom et code d'identification: Patate douce brède – CR-XV-00035

Caractères phénotypiques



Feuille

Forme : 5 lobes, très profondément lobée, lobe terminal elliptique
Couleur : Verte

Racine

Forme : Oblongue
Couleur de la peau : Rose
Couleur de la chair : Blanche

L* : 89,53
a* : -2,88
b* : 16,21



Composition des racines récoltées après 5 mois

Matière sèche : 24,67 %	Capacité antioxydante : 7,61 mg GAE / 100g MF
Protéines : 0,96 % MF	Composés phénoliques : 859,00 mg / 100g MF
Glucides	Caroténoïdes : 0,20 mg / 100g MF
Amidon : 18,75 % MF	Température de gélatinisation de l'amidon : 71°C
Fibres : 2,20 % MF	

Période et lieu de culture: de mars à août 2022, Bassin Plat, Saint Pierre, La Réunion
(21°19'21.8" S 55°29'17.9" E)

CARACTÉRISATION DE CULTIVARS RÉUNIONNAIS DE PATATE DOUCE (*IPOMOEA BATATAS*) DU CRB VATEL

Nom et code d'identification: Patate douce express – CR-XV-00036

Caractères phénotypiques



Feuille

Forme : 3-5 lobes, modérément lobée, lobe terminal semi-elliptique
Couleur : Verte

Racine

Forme : Elliptique
Couleur de la peau : Blanche
Couleur de la chair : Blanche

L* : 87,33

a* : -3,66

b* : 17,58



Composition des racines récoltées après 5 mois

Matière sèche : 30,81 % **Capacité antioxydante :** 10,54 mg GAE / 100g MF

Protéines : 1,84 % MF **Composés phénoliques :** 641,39 mg / 100g MF

Glucides **Caroténoïdes :** 0,19 mg / 100g MF

Amidon : 22,20 % MF

Fibres : 2,39 % MF

Température de gélatinisation de l'amidon : 76°C

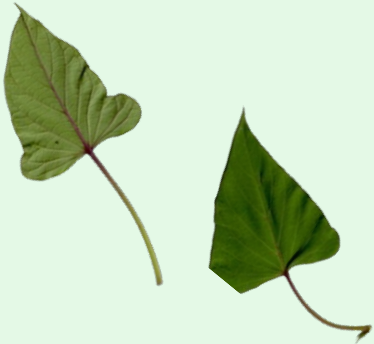
Période et lieu de culture: de mars à août 2022, Bassin Plat, Saint Pierre, La Réunion
(21°19'21.8" S 55°29'17.9" E)

CARACTÉRISATION DE CULTIVARS RÉUNIONNAIS DE PATATE DOUCE (*IPOMOEA BATATAS*) DU CRB VATEL

Nom et code d'identification: Patate douce tangué – CR-XV-00060

Caractères phénotypiques

Feuille



Forme : Triangulaire à cordiforme

Couleur : Verte avec des nervures partiellement violettes sur la face inférieure du limbe

Racine

Forme : Elliptique

Couleur de la peau : Violette

Couleur de la chair : Jaune

L* : 87,07

a* : -3,13

b* : 42,08



Composition des racines récoltées après 5 mois

Matière sèche : 33,14 % **Capacité antioxydante :** 16,03 mg GAE / 100g MF

Protéines : 1,93 % MF **Composés phénoliques :** 707,82 mg / 100g MF

Glucides **Caroténoïdes :** 1,21 mg / 100g MF

Amidon : 26,28 % MF

Fibres : 3,54 % MF **Température de gélatinisation de l'amidon :** 75°C

Période et lieu de culture: de mars à août 2022, Bassin Plat, Saint Pierre, La Réunion
(21°19'21.8" S 55°29'17.9" E)

CARACTÉRISATION DE CULTIVARS RÉUNIONNAIS DE PATATE DOUCE (*IPOMOEA BATATAS*) DU CRB VATEL

Nom et code d'identification: Patate raisin découpé – CR-XV-00061

Caractères phénotypiques



Feuille

Forme : Triangulaire, dentée

Couleur : Verte avec les bords du limbe et nervure entièrement ou partiellement violet

Racine

Forme : Longue irrégulière ou courbée

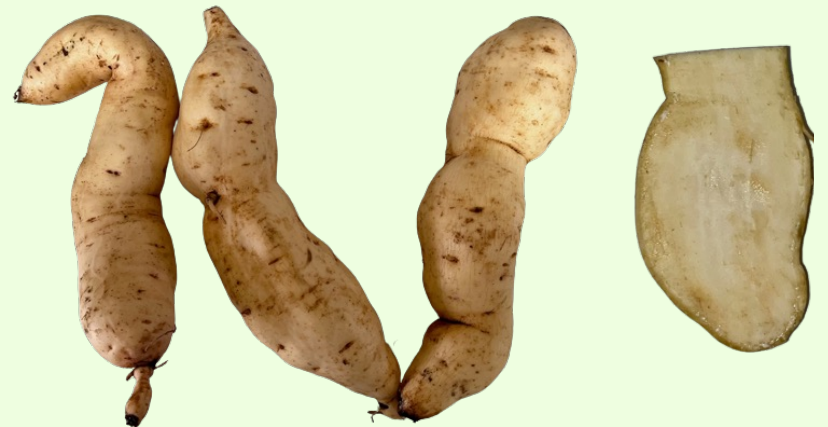
Couleur de la peau : Blanche

Couleur de la chair : Blanche

L* : 87,6

a* : -1,33

b* : 17,88



Composition des racines récoltées après 5 mois

Matière sèche : 30,61 %

Capacité antioxydante : 12,22 mg GAE / 100g MF

Protéines : 1,87 % MF

Composés phénoliques : 648,24 mg / 100g MF

Glucides

Caroténoïdes : 0,21 mg / 100g MF

Amidon : 23,90 % MF

Fibres : 2,68 % MF

Température de gélatinisation de l'amidon : 70°C

Période et lieu de culture: de mars à août 2022, Bassin Plat, Saint Pierre, La Réunion
(21°19'21.8" S 55°29'17.9" E)

CARACTÉRISATION DE CULTIVARS RÉUNIONNAIS DE PATATE DOUCE (*IPOMOEA BATATAS*) DU CRB VATEL

Nom et code d'identification: Patate citrouille – CR-XV-00062

Caractères phénotypiques



Feuille

Forme : Triangulaire à cordiforme dentée

Couleur : Verte ou uniformément violette sur la même plante

Racine

Forme : Longue irrégulière ou courbée

Couleur de la peau : Orange

Couleur de la chair : Orange

L* : 67,06

a* : 33,77

b* : 54,86



Composition des racines récoltées après 5 mois

Matière sèche : 29,23 %

Capacité antioxydante : 11,04 mg GAE / 100g MF

Protéines : 2,70 % MF

Composés phénoliques : 728,07 mg / 100g MF

Glucides

Caroténoïdes : 18,17 mg / 100g MF

Amidon : 23,46 % MF

Fibres : 3,60 % MF

Température de gélatinisation de l'amidon : 73°C

Période et lieu de culture: de mars à août 2022, Bassin Plat, Saint Pierre, La Réunion
(21°19'21.8" S 55°29'17.9" E)

CARACTÉRISATION DE CULTIVARS RÉUNIONNAIS DE PATATE DOUCE (*IPOMOEA BATATAS*) DU CRB VATEL

Nom et code d'identification: Patate douce violette – CR-XV-00064

Caractères phénotypiques



Feuille

Forme : Triangulaire, dentée ou légèrement lobée à 3 lobes, si présent lobe terminal triangulaire
Couleur : Verte avec des nervures violettes

Racine

Forme : Longue oblongue
Couleur de la peau : Rose
Couleur de la chair : Blanc/violet

L* : 51,5
a* : 23,91
b* : 3,13



Composition des racines récoltées après 5 mois

Matière sèche : 31,18 %

Protéines : 0,67 % MF

Glucides

Amidon : 19,50 % MF

Fibres : 3,95 % MF

Capacité antioxydante : 13,12 mg GAE / 100g MF

Composés phénoliques : 708,00 mg / 100g MF

Anthocyanes : 44,73 mg / g MF

Caroténoïdes : 0,22 mg / 100g MF

Température de gélatinisation de l'amidon : 75°C

Période et lieu de culture: de mars à août 2022, Bassin Plat, Saint Pierre, La Réunion
(21°19'21.8" S 55°29'17.9" E)

CARACTÉRISATION DE CULTIVARS RÉUNIONNAIS DE PATATE DOUCE (*IPOMOEA BATATAS*) DU CRB VATEL

Nom et code d'identification: Patate douce mauve – CR-XV-00070

Caractères phénotypiques



Feuille

Forme : 5 lobes, profondément lobée, lobe terminal elliptique

Couleur : Verte

Racine

Forme : Ronde elliptique

Couleur de la peau : Rouge pourpre

Couleur de la chair : Blanche

L* : 88,04

a* : -1,34

b* : 12,03



Composition des racines récoltées après 5 mois

Matière sèche : 30,28 % **Capacité antioxydante :** 5,39 mg GAE / 100g MF

Protéines : 1,44 % MF **Composés phénoliques :** 791,68 mg / 100g MF

Glucides **Caroténoïdes :** 0,20 mg / 100g MF

Amidon : 25,23 % MF

Fibres : 2,23 % MF

Température de gélatinisation de l'amidon : 76°C

Période et lieu de culture: de mars à août 2022, Bassin Plat, Saint Pierre, La Réunion
(21°19'21.8" S 55°29'17.9" E)

CARACTÉRISATION DE CULTIVARS RÉUNIONNAIS DE PATATE DOUCE (*IPOMOEA BATATAS*) DU CRB VATEL

Nom et code d'identification: Patate douce dentée – CR-XV-00071

Caractères phénotypiques

Feuille



Forme : Cordiforme

Couleur : Verte avec des nervures violettes

Racine

Forme : Ronde

Couleur de la peau : Blanche

Couleur de la chair : Blanche

L* : 87,96

a* : -1,81

b* : 19,26



Composition des racines récoltées après 5 mois

Matière sèche : 33,46 %

Capacité antioxydante : 5,50 mg GAE / 100g MF

Protéines : 2,11 % MF

Composés phénoliques : 792,87 mg / 100g MF

Glucides

Caroténoïdes : 0,25 mg / 100g MF

Amidon : 24,00 % MF

Fibres : 2,53 % MF

Température de gélatinisation de l'amidon : 73°C

Période et lieu de culture: de mars à août 2022, Bassin Plat, Saint Pierre, La Réunion
(21°19'21.8" S 55°29'17.9" E)

CARACTÉRISATION DE CULTIVARS RÉUNIONNAIS DE PATATE DOUCE (*IPOMOEA BATATAS*) DU CRB VATEL

Nom et code d'identification: Patate douce LE GOFF 1 –
CR-XV-00077

Caractères phénotypiques

Feuille



Forme : 3 lobes, modérément lobée, lobe terminal triangulaire

Couleur : Verte avec des nervures violettes sur la face inférieure du limbe

Racine

Forme : Ronde

Couleur de la peau : Violet foncé

Couleur de la chair : Violette

L* : 37,71

a* : 25,88

b* : -6,43



Composition des racines récoltées après 5 mois

Matière sèche : 25,36 %

Capacité antioxydante : 13,21 mg GAE / 100g MF

Composés phénoliques : 945,02 mg / 100g MF

Protéines : 2,07 % MF

Anthocyanes : 29,61 mg / g MF

Glucides

Amidon : 20,02 % MF **Caroténoïdes :** 0,28 mg / 100g MF

Fibres : 4,26 % MF

Température de gélatinisation de l'amidon : 75°C

Période et lieu de culture: de mars à août 2022, Bassin Plat, Saint Pierre, La Réunion
(21°19'21.8" S 55°29'17.9" E)

CARACTÉRISATION DE CULTIVARS RÉUNIONNAIS DE PATATE DOUCE (*IPOMOEA BATATAS*) DU CRB VATEL

Nom et code d'identification: Patate douce LE GOFF 2 –
CR-XV-00078

Caractères phénotypiques

Feuille



Forme : 3-5 lobes, modérément lobée, lobe terminal elliptique

Couleur : Verte

Racine

Forme : Elliptique

Couleur de la peau : Blanche

Couleur de la chair : Blanche

L* : 85,83

a* : -3,22

b* : 16,98



Composition des racines récoltées après 5 mois

Matière sèche : 26,01 % **Capacité antioxydante :** 5,53 mg GAE / 100g MF

Protéines : 1,32 % MF **Composés phénoliques :** 696,94 mg / 100g MF

Glucides **Caroténoïdes :** 0,22 mg / 100g MF

Amidon : 18,61 % MF

Fibres : 2,17 % MF **Température de gélatinisation de l'amidon :** 76°C

Période et lieu de culture: de mars à août 2022, Bassin Plat, Saint Pierre, La Réunion
(21°19'21.8" S 55°29'17.9" E)

CARACTÉRISATION DE CULTIVARS RÉUNIONNAIS DE PATATE DOUCE (*IPOMOEA BATATAS*) DU CRB VATEL

Nom et code d'identification: Patate Mussard – CR-XV-00093

Caractères phénotypiques



Feuille

Forme : Cordiforme

Couleur : Violette sur les deux surfaces

Racine

Forme : Longue et irrégulière

Couleur de la peau : Rouge pourpre

Couleur de la chair : Jaune

L* : 87,45

a* : -2,00

b* : 23,98



Composition des racines récoltées après 5 mois

Matière sèche : 35,01 % **Capacité antioxydante :** 13,77 mg GAE / 100g MF

Protéines : 1,38 % MF **Composés phénoliques :** 537,29 mg / 100g MF

Glucides **Caroténoïdes :** 0,39 mg / 100g MF

Amidon : 28,79 % MF

Fibres : 3,23 % MF **Température de gélatinisation de l'amidon :** 74°C

Période et lieu de culture: de mars à août 2022, Bassin Plat, Saint Pierre, La Réunion
(21°19'21.8" S 55°29'17.9" E)

CARACTÉRISATION DE CULTIVARS RÉUNIONNAIS DE PATATE DOUCE (*IPOMOEA BATATAS*) DU CRB VATEL

Nom et code d'identification: Patate douce plane des Graigues –
CR-XV-00095

Caractères phénotypiques



Feuille

Forme : Cordiforme

Couleur : Verte avec des nervures violettes

Racine

Forme : Longue irrégulière ou courbée

Couleur de la peau : Marron-violet

Couleur de la chair : Violette

L* : 29,36

a* : 33,88

b* : -3,60



Composition des racines récoltées après 5 mois

Capacité antioxydante : 14,33 mg GAE / 100g MF

Matière sèche : 32,03 %

Composés phénoliques : 700,04 mg / 100g MF

Protéines : 1,39 % MF

Anthocyanes : 17,84 mg / g MF

Glucides

Amidon : 23,91 % MF

Caroténoïdes : 0,38 mg / 100g MF

Fibres : 4,07 % MF

Température de gélatinisation de l'amidon : 75°C

Période et lieu de culture: de mars à août 2022, Bassin Plat, Saint Pierre, La Réunion
(21°19'21.8" S 55°29'17.9" E)