

# 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 »

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  
Liberté  
Égalité  
Fraternité

REGION REUNION  
www.regionreunion.com

DÉPARTEMENT DE LA Réunion

# 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

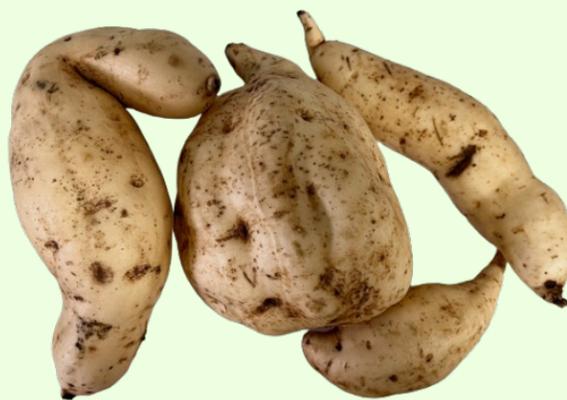
**Couleur de la peau :** Blanche

**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

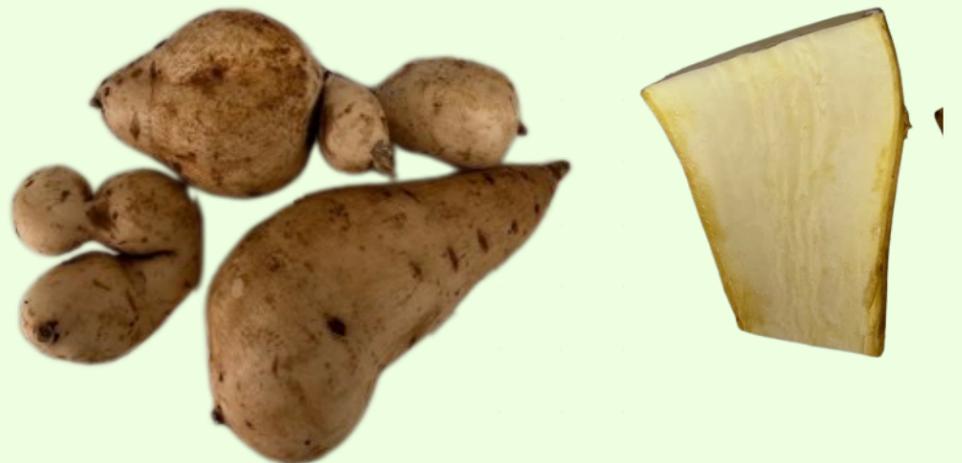
**Couleur de la peau :** Blanche

**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

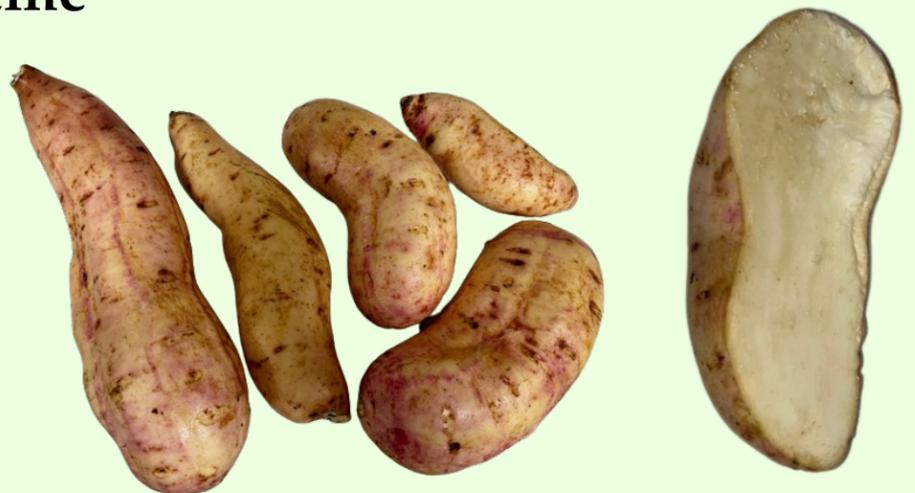
**Couleur de la peau :** Blanche/Rose

**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

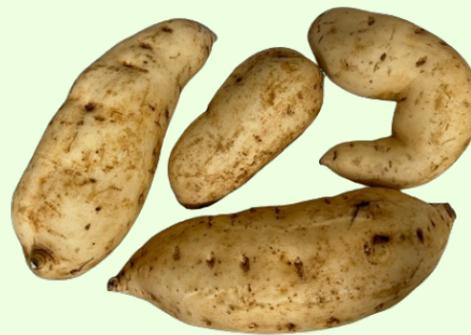
**Couleur de la peau :** Blanche

**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

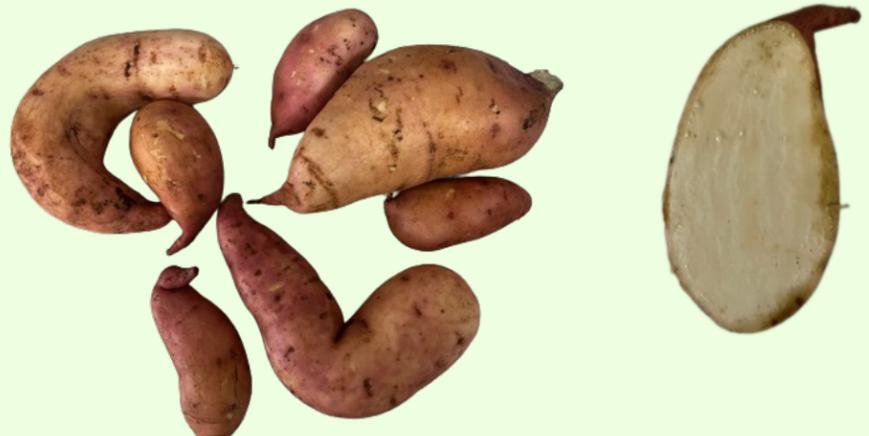
**Couleur de la peau :** Rose

**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

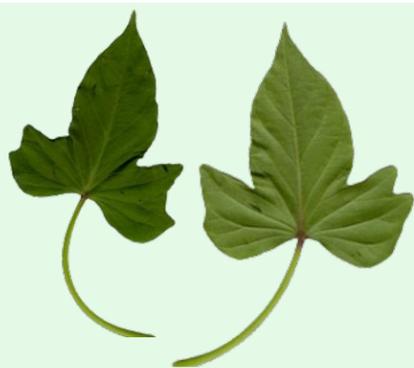
**Température de gélatinisation de l'amidon :** 75°C

**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

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

<b>Matière sèche :</b> 30,81 %	<b>Capacité antioxydante :</b> 10,54 mg GAE / 100g MF
<b>Protéines :</b> 1,84 % MF	<b>Composés phénoliques :</b> 641,39 mg / 100g MF
<b>Glucides</b>	<b>Caroténoïdes :</b> 0,19 mg / 100g MF
<b>Amidon :</b> 22,20 % MF	<b>Température de gélatinisation de l'amidon :</b> 76°C
<b>Fibres :</b> 2,39 % 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 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

**Protéines :** 2,07 % MF

**Composés phénoliques :** 945,02 mg / 100g MF

**Glucides**

**Anthocyanes :** 29,61 mg / g MF

**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)