

































































































































- 28. Rubaihayo (2006) :** Evaluation de la composition nutritionnelle des légumes feuilles. J. Appl. Biosci., 51: 3567-3573
- 29. Richard, (2007) :** Contribution à la compréhension de la cuisson domestique sous pression de vapeur : Etude expérimentale et modélisation des transferts, de l'évolution de la texture des légumes et du fonctionnement d'un autocuiseur. Thèse. Ecole doctorale, ABIES, 289 p.
- 30. So Sethaputra (2005),** New Model Thai – English Dictionary, Bangkok, Thai Watana Panich,. 20, 357 Pages
- 31. Sheetal et al. (2005):** Analysis of nutrient and antinutrient content of underutilized green leafy vegetables. LWT, 38: 339–345
- 32. Sènan vodouhe et Al (2012) :** Influence du mode de cuisson sur la valeur nutritionnelle de Solanum macrocarpum, Amaranthus hybridus et Ocimum gratissimum, trois légumes feuilles traditionnels acclimatés au Bénin. Département de Nutrition et Sciences Alimentaires, Faculté des Sciences Agronomiques, Université d'Abomey-Calavi, BP 269, Cotonou, Bénin.
- 33. Tchiegang et al (2004) :** Données ethnonutritionnelles et caractéristiques physico-chimiques des légumes-feuilles consommés dans la savane de l'Adamaoua (Cameroun). Tropicultura, 22(1): 11-18