

# Lupinus mutabilis Sweet, 1825

Identifiants : 4543/lupmut

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))

Dernière modification le 29/09/2020

- Classification/taxinomie :

- Famille : Leguminosae ;

- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : Andean lupin, Andean lupine, pearl lupin, pearl lupine, South American lupin , Andenlupine (de), lupino-mutável (pt,br), tremoço (pt,br), chocho (es), tarwi (es), altramuz (es,pe), doftlupin (sv) ;



μ goussesμ0

- Note : \*\*\*\*\*

- Note perso : \*\*\*\*\*

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Partie(s) comestible(s)μ{{{0(5(+),+x)μ}} et usage/utilisationμ{{{0(5(+),+x)μ}} : grainesμ0(5(+),+x)μ - cuitesμ5(+)+μ ; utilisées comme protéine végétale (légume riche en protéines) ou dans des plats salésμ{{{5(+)+μ}} (soupes, ragoûtsμ{{{0(+)+μ}}..) à la manière des haricotsμ{{{5(+)+μ}} ; les graines peuvent également être broyées en farinesμ0(5(+),+x)μ,{{{5(+)+μ}} et ensuite utilisées avec des farines de céréales dans la fabrication du pain, etc... μ{{{5(+)+μ}} ; jusqu'à 15% de farine de lupin a été ajoutée à la farine de boulangerieμ{{{0(+)+μ}} ; la graine contient jusqu'à 50% de protéines qui sont riches en lysine et cystine, mais très faible en méthionine ; si la graine est amère , cela est dû à la présence d'alcaloïdes toxiques, ces alcaloïdes peuvent généralement être éliminés par trempage des graines pendant la nuit et le rejet de l'eau ; un autre rapport indique que la graine a besoin d'être trempée pendant 2-3 jours afin de drainer les alcaloïdes. On obtient une huile comestible à partir de la graine ; elle est relativement riche en acides gras insaturés , notamment un nutriment essentiel : l'acide linoléiqueμ{{{5(+)+μ}}.(1\*)



Précautions à prendre :

(1\*)ATTENTIONμ0(+x)μ : les graines contiennent des alcaloïdes toxiques qui sont amers, avant trempage et lavage ; des variétés/cultivars exemptes d'alcaloïde sont disponibles ; les graines de nombreuses espèces de lupin contiennent des alcaloïdes toxiques au goût amer, bien qu'il existe des variétés/cultivars souvent douces au sein de ces espèces qui sont complètement saines ; le goût est un indicateur très clair ; ces alcaloïdes toxiques peuvent être drainés hors de la graine par trempage pendant la nuit et jetage de l'eau de trempage ; il peut également être nécessaire de changer l'eau une fois pendant la cuisson ; les toxines fongiques envahissent aussi facilement la graine broyée et peuvent causer des maladies chroniquesμ{{{5(+)+μ}}.

- Catégories principales : pac ;

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



Curtis's Botanical Magazine (vol. 58 [ser. 2, vol. 5]: t. 3056, 1831) [W.J.H.], via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

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

- ["Plants From a Future \(en anglais\) et sa traduction \(en français\)"](#) ;

**dont classification :**

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche. en anglais\)](#) ;

**dont Google (recherche de/pour) "Lupinus mutabilis" :** [pages](#), [images](#) ;

**dont livres et bases de données :** 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;

**dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :**

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 341 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 185 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 636 ; Brit. fl. gard. 2: t. 130. 1825 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 107 ; Hernandez 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, 139 ; ILDIS Legumes of the World <http://www.ildis.org/Legume/Web> ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1718 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 153 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 325 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <http://www.rbgkew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 29th April 2011] ; Smith, P.M., 1979, Lupin, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 312 ; Tapia, M. E., *The role of under-utilised plant species with regard to increased food security and improved health of poor people, in mountain regions*. IIAP-PNUD/Peru ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 57 ; Universidad Nacional de Lujan. <http://www.unlu.edu.ar~argenfood> ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: [www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl](http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl) (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 233 ; Verdcourt, B., 1979, *Manual of New Guinea Legumes*. Botany Bulletin No 11, Division of Botany, Lae, Papua New Guinea. p 589