Amomum tsao-ko Crevost & Lemaire

Identifiants : 2170/amotsa

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Monocotylédones ;***
    - ***Clade : Commelinidées ;***
    - ***Ordre : Zingiberales ;***
    - ***Famille : Zingiberaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Liliopsida ;***
    - ***Ordre : Zingiberales ;***
    - ***Famille : Zingiberaceae ;***
    - ***Genre : Amomum ;***
- ***Synonymes : Amomum hongtsaoko C. F. Liang & D. Fang ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Tsaoko, Yunnan cardamon, , Red cardamom ;***

- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

Parties comestibles : fruits - épices{{{0(+x) (traduction automatique)} | Original : Fruit - spice{{{0(+x)} Les fruits sont utilisés pour parfumer la soupe au poulet

néant, inconnus ou indéterminés.

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

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

dont classification :

dont livres et bases de données : 0"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

e-monocot.org/taxon/urn:kew.org:wcs:taxon:219528 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 327 (Also as Amomum hongtsaoko) ; Rahman, R. T., et al, 2015, Anti-quorum sensing and anti-biofilm activity of Amomum tasoka Crevost et Lemaire on foodborne pathogens. Saudi Journal of Biological Sciences ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 36