

Pleurotus pulmonarius (Fr.) Quel.

Identifiants : 24887/pleupulm

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 01/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Fungi ;
- Division : Basidiomycota ;
- Classe : Agaricomycetes ;
- Ordre : Agaricales ;
- Famille : Pleurotaceae ;
- Genre : Pleurotus ;

- Synonymes : *Agaricus pulmonarius* Fr, *Dendrosarcus pulmonarius* (Fr.) Kuntze, *Pluerotus araucariicola* Singer, *Pleurotus cornucopiae* Pers. var. *pulmonarius* Fr, *Pleurotus pulmonarius* (Fr.) Quel, *Pleurotus pulmonarius* var. *lapponicus* E. Lurw ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *Phoenix oyster*, *Indian oyster*, *Gray oyster*, , *Kande chyou*, *Mukum-rathong*, *Pachei*, *Puo' tutu*, *Sajor caju*, *Usuhiratake* ;

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

Parties comestibles : champignon^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique) | Original : Mushroom, Fungus^{{{{0(+x)}}}} Les organes de fructification sont mangés. C'est très bon pour les plats sautés

Partie testée : champignon^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique)

Original : Mushroom^{{{{0(+x)}}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
88	96	23	6.1	0	0	0.6	0.9



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" :

Boa, E. R., 2004, *Wild edible fungi and their importance to people*. FAO Non Wood Forest Products Booklet 17 ; ehta-online.org, *Edible Fungi of Tropical Africa*, Jardin botanique Meise ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 255 ; Joshi, K. and Joshi, A. R., 2008, *Ethnobotanical Studies on Some Lower Plants of the Central Development Region, Nepal*. *Ethnobotanical Leaflets* 12:832-40 ; Manzi, P., and Pizzoferrato, 2000, *Beta-glucans in edible mushrooms*. *Food Chemistry* 68:315-318 ; Medhi, P. & Borthakur, S. K., 2012, *Phytoresources from North Cachur Hills of Assam -3: Edible plants sold at Hflong market*. *Indian Journal of Natural Products and Resources*. 3(1) pp 84-109 ; Medhi, P. & Borthakur, S. K., 2013, *Wild edible plants sold by the Zeme Nagas at the makeshift market of Mahur, Dima Hasao district of Assam*. *Pleione* 7(1): 84 - 93. 2013 ; Medhi, P., Sarma, A and Borthakur, S. K., 2014, *Wild edible plants from the Dima Hasao district of Assam, India*. *Pleione* 8(1): 133-148 ; Njouonkou, A.L., et al, 2016, *Diversity of Edible and Medicinal Mushrooms used in the Noun Division of the West Region of Cameroon*. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 18(5): 387-396 ; Pace, G., 1998, *Mushrooms of the world*. Firefly books. p 123 ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 451 ; Thatoi, H. & Singdevsachan, S. K., 2014, *Diversity, nutritional composition and medicinal potential of Indian mushrooms: A review*. *African Journal of Biotechnology* 13(4): 523-545 ; Vetner, J., 2004, *Arsenic content of some edible mushroom species*. *Eur. Food Res. Technol.* 219: 71-74 ; Vetner, J., 2005, *Lithium content of some common edible wild-growing mushrooms*. *Food Chemistry* 90:31-37 ; www.plantnames.unimelb.edu.au