

Pleurotus sajorcaju (Fries) Singer

Identifiants : 24890/pleusajo

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

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

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Grey Oyster mushroom, Phoenix mushroom, ;

- 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}}}}

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)
	0	75	15.3	0	0	0	0



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" :

Bloesch, U., 2008, Mushroom study, The potential of wild edible mushrooms. GTZ project. p 15 ; Dongol, et al, 1995, Edible Mushrooms in Nepal (As Flurotus sajarkaju) ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 268 ; Latiff, A. et al, 1996, Distribution of minerals in the pileus and stalk of some selected edible mushrooms. Food Chemistry 56 (2): 115-121 ; Mdachi, S. J. et al, 2004, Amino acid composition of some Tanzanian wild mushrooms. Food Chemistry 86: 179-182 ; Mycologia 77(6) p 959-963 ; Obadi, M., et al, 2014,

Evaluation of the Chemical and Antioxidant Properties of Wild and Cultivated Mushrooms of Ghana. Molecules 2014, 19, 19532-19548 ; Sunrinrut, P. et al, 1987, Protein, amino acids and some major and trace elements in Thai and Norwegian mushrooms. Plant Foods for Human Nutrition. 37:117-125 ; 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 ; Tibuhwa, 2013, Wild Mushroom - an underutilized healthy food resource and income generator: experience from Tanzania rural areas. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 9:49