Prunus domestica L. subsp. insititia

Identifiants : 25837/prudoma

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 04/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Rosales ;***
    - ***Famille : Rosaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Rosales ;***
    - ***Famille : Rosaceae ;***
    - ***Genre : Prunus ;***
- ***Synonymes : Prunus x domestica, Prunus communis Huds, Prunus domestica var. damascena L, Prunus sativa subsp. domestica Rouy ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Bullace, Damson, , Aaru bakhara, Abrunheiro, Ahom bogori, Alubukhara, Alucha, Ameixa-europeia, Ameixa, Ciruela, Dag erigi, Damsons, Erik, Italian plum, Li zi, Naaspai schein, Ou zhou li, Pflaumenbaum, Ploomipuu, Plum, Prune commune, Prunero, Seiyou sumono, Susina, Zwetschge ;***

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

Partie(s) comestible(s) *{{{0(+x)}}} : fleurs, fruit, gomme, huile, graines, fleurs - thé* *{{{0(+x)}}}.*

Utilisation(s)/usage(s) *{{{0(+x)}}} culinaire(s) : les fruits mûrs sont consommés crus ; ils sont également cuits et transformés en gelées et confitures et jus ; les fruits secs sont appelés pruneaux ; ils sont utilisés dans des muffins, des biscuits, des gâteaux/cake et certains pains ; ils sont cuits pour les puddings de prune ; ils sont distillés pour les boissons alcoolisées (attention : l'alcool est une cause de cancer) ; les fleurs sont consommées comme garniture pour les salades et également infusées dans le thé* *{{{0(+x)}}}.*

Les fruits mûrs sont consommés crus. Ils sont également cuits et transformés en gelée, confiture et jus. Les fruits secs sont appelés pruneaux. Ils sont utilisés dans les muffins cuits au four, les biscuits, les gâteaux et certains pains. Ils sont cuits pour les puddings aux prunes. Ils sont distillés pour les boissons alcoolisées. Attention: l'alcool est une cause de cancer. Les fleurs sont consommées comme garniture pour les salades et également infusées dans le thé

Partie testée : fruits (crus - sans noyau) *{{{0(+x)}}} (traduction automatique)*
Original : Fruit (raw- no stone) *{{{0(+x)}}}*

Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*
77.5	*162*	*39*	*0.5*	*220*	*3*	*0.4*	*0.1*

ATTENTION : bien qu'aucune mention spécifique n'ait été vue pour cette espèce, il appartient à un genre où la plupart, sinon

tous les membres du genre produisent du cyanure d'hydrogène, un poison qui donne aux amandes leur saveur caractéristique. Cette toxine se trouve principalement dans les feuilles et les graines et se reconnait facilement par son goût amer. Il est généralement présent en quantité trop faible pour faire du mal, mais toute graine ou fruit trop amer ne doit pas être consommé. En petites quantités, le cyanure d'hydrogène a été montré stimuler la respiration et améliorer la digestion, il est également prétendu être bénéfique dans le traitement du cancer. Au-delà, cependant, il peut provoquer une insuffisance respiratoire et même la mort$^{{{{5(+x)}}}}$.

- ***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) ;