Prunus dulcis (Mill.) DAWebb, 1967 cv. 'Garden Prince' (Amandier)

Identifiants : 25849/prudulc

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

Dernière modification le 09/05/2024

- ***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 : Amygdalus communis L, Amygdalus dulcis Mill, Prunus amygdalus (L.) Batsch, Prunus communis (L.) Arcang, nom. illeg, Prunus dulcis var. amara (DC.) Buchheim ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Almond , Aamondo, Ajik, Almendro, Amandier, Amendoa-doce, Amendoa-europeia, Amendoeira, Amiddala, Badam, Badem, Bahiv, Bian tou, Bodom, Cagala, Hung yun, Kara momo, Mandelbaum, Mandoria, Payam, Sweet almond, Xing ren ;***

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

  Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: graines, noix$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Utilisation(s)/usage(s)$^{\{\{\{0(+x)}$ culinaire(s) :

  -l'huile du noyau peut être amère et contient du HCN qui doit être enlevé par chauffage ; l'huile est utilisée comme arôme/aromatisant alimentaire ;

  -les noyaux de types doux sont consommés ; ils peuvent être consommés frais ou séchés, broyés, en flocons, broyés et utilisés comme ingrédients ; les noix peuvent être mélangés avec de l'eau pour former du lait d'amande (lait végétal), transformé en beurre d'amande ou pressé pour leur huile comestible ; l'huile est utilisée dans les salades$^{\{\{\{0(+x)}$.

  L'huile du noyau peut être amère et contient du HCN qui doit être éliminé par chauffage. L'huile est utilisée comme arôme alimentaire. Les noyaux des sortes sucrées sont consommés. Ils peuvent être consommés frais ou séchés, écrasés, en flocons, moulus et utilisés comme ingrédients. Les noix peuvent être mélangées avec de l'eau pour former du lait d'amande, transformées en beurre d'amande ou pressées pour leur huile comestible. L'huile est utilisée dans les salades

  Partie testée : noix$^{\{\{\{0(+x)}$ (traduction automatique)
  Original : Nuts$^{\{\{\{0(+x)}$

Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*
5.3	*2418*	*578*	*21.26*	*1*	*0*	*4.3*	*3.4*

néant, inconnus ou indéterminés.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 :