

Aspergillus oryzae (Ahlburg) Cohn

Identifiants : 3515/aspeoryz

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 07/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Fungi ;
- Division : Ascomycota ;
- Classe : Eurotiomycetes ;
- Ordre : Eurotiales ;
- Famille : Aspergillaceae ;
- Genre : Aspergillus ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Koji mould, Hama-natto mould, Hishio mould, ;

- 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 : Fungus^{{{0(+x)}}} La moisissure est impliquée dans la fermentation du miso, de l'amazake, du shoyu, du mirin, du taosi, du nuruk, du chiang-yiu et d'autres produits. Les cornichons Koji sont mangés. Le Koji est utilisé pour éliminer les odeurs de l'ail qui est ensuite utilisé comme complément nutritionnel

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	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" :

Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 250 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 262 ; Uphof,

