## Amomum kravanh Pierre ex Gagnep.

Identifiants: 2154/amokrv

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

• Classification phylogénétique :

Clade : Angiospermes ;Clade : Monocotylédones ;

	○ Clade : Commelinidées ;
	○ Ordre : Zingiberales ;
	○ Famille : Zingiberaceae ;
•	Classification/taxinomie traditionnelle :
	∘ Règne : Plantae ;
	○ Division : Magnoliophyta ;
	○ Classe : Liliopsida ;
	○ Ordre : Zingiberales ;
	○ Famille : Zingiberaceae ;
	∘ Genre : Amomum ;
•	Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : White fruit amomum, , Kravanh, Siam cardamom ;
•	Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :
	Parties comestibles : fruit ((0(+x) (traduction automatique)   Original : Fruit ((0(+x) Les fruits sont utilisés pour parfumer les currys, les saucisses et les boissons
	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 : <sup>0</sup> "Food Plants International" (en anglais) ;
	dont biographie/références de <sup>0</sup> "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :
	Arora, R. K., 2014, Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective. Bioversity International. 100; Lu, C.L., Zhao, H. Y. and Jiang, J. G., 2013, Evaluation of multi-activites of 14 edible species from

Zingiberaceae. Int. J. Food Sci Nutr. 64(1):28-35; Maisuthisakul, P., 2012, Phenolic Constituents and Antioxidant Properties of some Thai Plants. Chp. 9 in Book Phytochemicals - A Global Perspective of Their Role in Nutrition and Health (Possibly Amomum verum)