

Prunus persica (L.) Batsch var. persica

Identifiants : 25923/prunperc

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 12/05/2024

• **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 persica L, Persica vulgaris Mill, et d'autres ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Peach , Aadu, Aaru, Aaruu, Aru, Boksanamu, Chekom, Dao, Delaoji mikhri, Durazno, Glae, Ke momo, Kham-bu, Krishi, Likphi-kyanyi-ngu-sa-ngum, Limpentjisi, Melocoton, Me-man, Mfysoki, Mikriashi, Mpiasi, Nara bogori, Pecher, Persico duraznero, Persico, Persik, Peso, Pfirsichbaum, Phai-zong, Piichi, Shaftalu, Shanzi, Tao zi, Tao, Tao he, Thei dakte, Umpentijisi, Yetaozi ;



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

Partie(s) comestible(s)^{{{{0(+x)}}} : fruit, graines^{{{{0(+x)}}}.

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

-les fruits mûrs sont consommés frais, appertisés ou transformés en vin ; ils sont mis en conserves, farcis, transformés en confitures et jus et utilisés dans les gâteaux/cakes, tartes et pickles ;

-l'huile des graines est utilisée pour la cuisson ;

-les feuilles sont utilisées comme un levain dans la fabrication du pain^{{{{0(+x)}}}}.(1*)

Les fruits mûrs sont consommés frais, conservés ou vinifiés. Ils sont mis en conserve, farcis, transformés en confiture et en jus et utilisés dans les gâteaux, les tartes et les cornichons. L'huile de graines est utilisée pour la cuisson. ATTENTION: Les types amers de noyaux d'abricot contiennent de l'amygdaline qui libère du cyanure et est toxique à moins d'être enlevé par la cuisson. Les feuilles sont utilisées comme levure dans la fabrication du pain

Partie testée : fruits - crus^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Fruit - raw^{{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
86.2	156	37	0.6	500	8	0.4	0.1



(1*)ATTENTION^{0(+x)} : les types amers de noyaux d'abricot contiennent de l'amygdaline qui libère du cyanure qui est toxique à moins d'être enlevé par la cuisson^{0(+x)}. La graine peut contenir des niveaux élevés de cyanure d'hydrogène, un poison qui donne aux amandes leur saveur caractéristique ; cette toxine est facilement détectée par son goût amer ; habituellement présent en quantité trop faible pour faire du mal ; toute graine ou fruit trop amer ne doit pas être consommé⁰⁽⁺⁾ ; 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^{0(+x)}.

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

- **Liens, sources et/ou références :**

dont classification :