

CHAMPIGNONS FORESTIERS DU QUÉBEC: SOURCE D'UNE DIVERSITÉ D'ARÔMES

Mise en garde: Les champignons ayant servis à cette étude ont été fournis par des cueilleurs professionnels. Avant de consommer des champignons forestiers, il est recommandé de les faire identifier par un expert en mycologie. La Filière - Mauricie propose des étapes à suivre pour aider à l'identification de champignons forestiers: <https://mycomauricie.com/cueillette-sauvage-et-culture/champignons-forestiers-informations/>

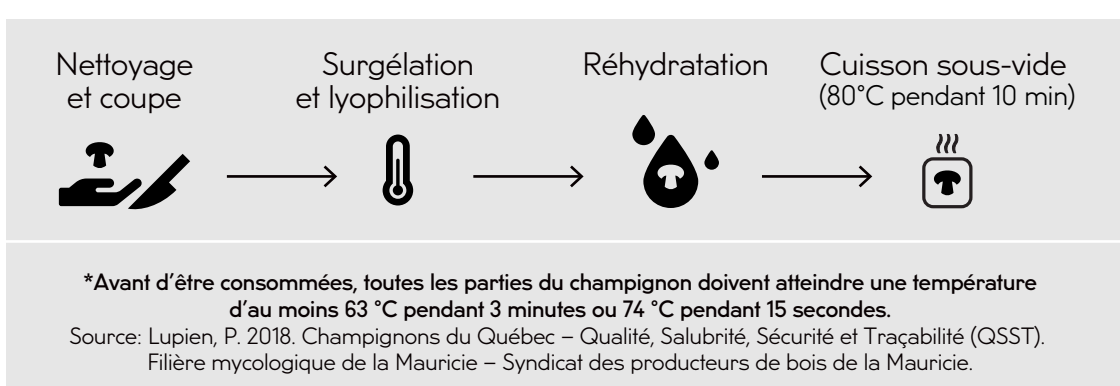
Préparation des champignons forestiers pour l'étude



1 - Tricholome à grand-voile • 2 - Bolet de Clinton • 3 - Bolet à pied creux • 4 - Pleurote tardif • 5 - Pleurote en forme d'huître • 6 - Polypore soufré • 7 - Lactaire à couleur de suie • 8 - Lactaire à odeur d'érable • 9 - Pleurote de l'orme • 10 - Hygrophore de Secrétan • 11 - Dermatoses des russules • 12 - Hydne d'Amérique • 13 - Polypore en touffes • 14 - Chanterelle à pied en tube • 15 - Craterelle jaunissante • 16 - Trompette-des-morts • 17 - Lépiote déguenillée • 18 - Armillaire ventru • 19 - Chanterelle commune • 20 - Bolet à pied velu • 21 - Bolet à pied glabrescent • 22 - Tricholome gris souris

CHAMPIGNONS FORESTIERS RETENUS

CONDITIONS DE PRÉPARATION

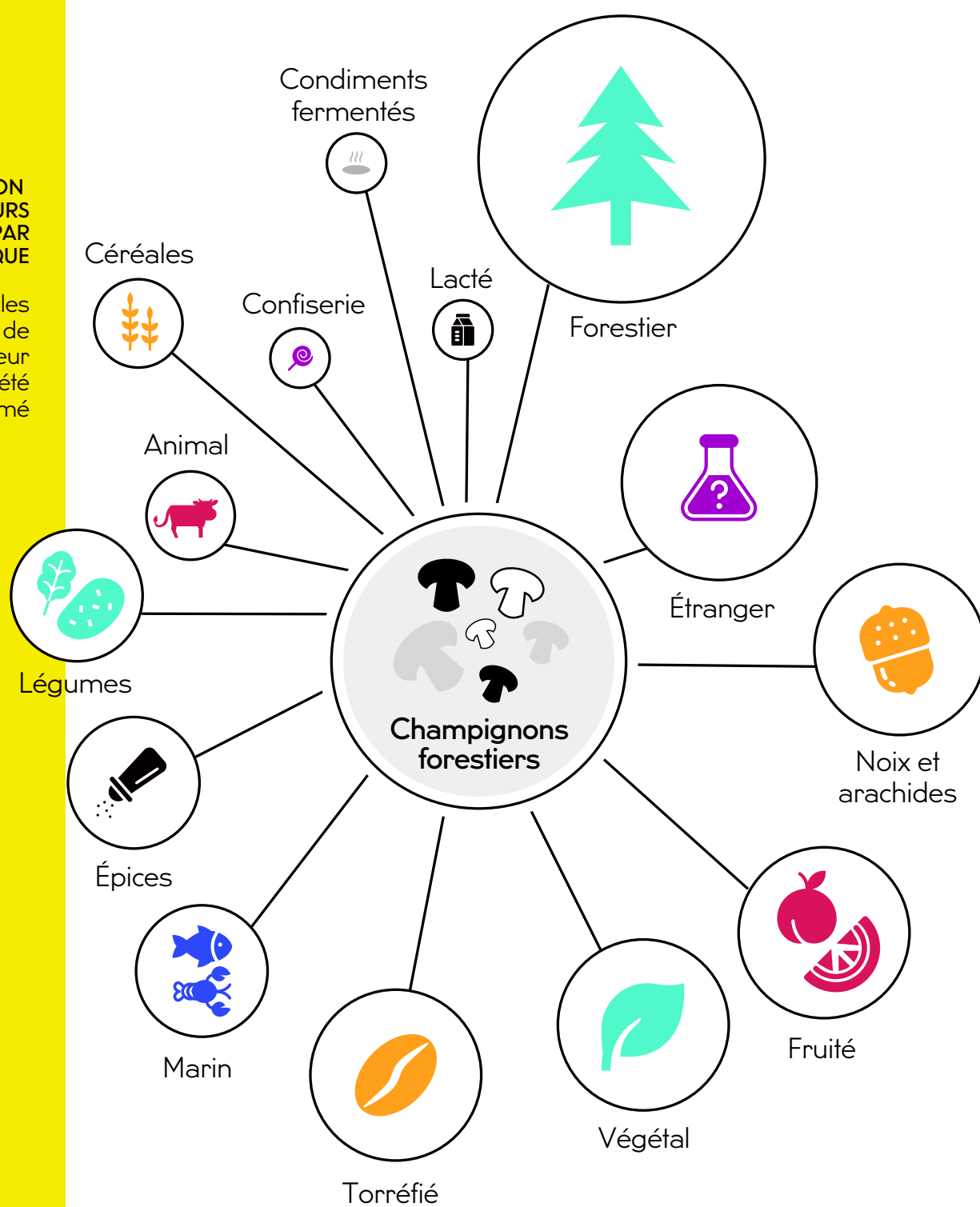


Familles aromatiques retrouvées dans les champignons forestiers du Québec

Description par des professionnel(le)s en cuisine/pâtisserie et des connaisseur(euse)s de champignons

RÉPARTITION DES DESCRIPTEURS RECENSÉS PAR FAMILLE AROMATIQUE

La taille des cercles reflète le nombre de fois qu'un descripteur de cette famille a été nommé



- Les champignons forestiers du Québec offrent une grande diversité d'arômes.
- Ces travaux ont permis de générer un lexique sensoriel comprenant 14 familles aromatiques.
- Dans l'ensemble, la famille aromatique « Forestier » est ressortie dominante, rappelant l'origine des champignons.

GastronomiQc Lab

Financement et partenariat

Ce Projet est financé par l'entremise du programme Innov'Action Agroalimentaire, en vertu du Partenariat canadien pour l'agriculture, entente conclue entre les gouvernements du Canada et du Québec. Ce projet a été réalisé en partenariat avec La Filière – Mauricie.



Québec Canada

Recherche menée par

Fanilo Tsiory Raharimanana^{1,2,3}, étudiant au doctorat
Afia Boumail^{1,4}, professionnelle de recherche
Sylvie L. Turgeon^{1,2,3}, professeure titulaire
Véronique Perreault^{1,3,4}, professeure-chercheuse

Avec la collaboration de

Michael Bom Frøst⁵, professeur agrégé

¹GastronomiQc Lab,
²Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, département des sciences des aliments fonctionnels (INAF),
³Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF),
⁴Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ),
⁵Département des sciences des aliments, Université de Copenhague.