Klassifikation





Tuber borchii

Weissliche Trüffel, Tartufo bianchetto, Syn. Tuber albidum Pico

Fungi, Dikarya, Ascomycota, Pezizomycotina, Pezizomycetes, Pezizomycetidae, Pezizales, Tuberaceae

Legitimate

Vittad. 1831

Aktueller Name gem. MycoDB: Tuber borchii Vittad., Monographia Tuberacearum: 44 (1831) [MB118774] Taxonomische Synonyme: Rhizopogon borchii (Vittad.) Rabenh., Deutschlands Kryptogamenflora 1: 246 (1844) [MB630852]

Fruchtkörper / Habitus / Wachstumsform

Schmutzig weiss, grau, gelblich-braun mit sporadischen Rostflecken. Peridie glatt, an der Gleba haftend. Gleba je nach Reifezustand schmutzig weiss, gelb braun, grau schwarz. Venen weiss, allmählich braun verfärbend.

Peridie

0,5 µm

olfaktorisch / organoleptisch

Geruch / Geruchsprofil

Aufdringlich nach Knoblauch, leicht gasartig nach Acetylen.

botanisch / ökologisch

Vorkommen / Häufigkeit / Saison

Frühjahr

mikroskopisch

makroskopisch

Sporenmasse

30-50 x 20-37 µm

Sporenfarbe in Wasser (Mik)

Hellgelb, hellbraun, transparent.

Sporenform

Rund bis leicht oval elliptisch

Sporenmembran, Oberfläche, Skulptur

Skulptur netzig wabig mit regelmässigem fünf- bis sechseckigem Muster und einer Wabentiefe von $4-6~\mu m$. Maschenweite der Waben: $4-9~\mu m$, jedoch konstant für jede einzelne Spore.

Sporen pro Ascus

1 - 4, meist 2 - 3

kulinarisch

Verordnung über Speisepilze

Zugelassen

Klassifikation

Tuber



Tuber borchii

Weissliche Trüffel, Tartufo bianchetto, Syn. Tuber albidum Pico

Fungi, Dikarya, Ascomycota, Pezizomycotina, Pezizomycetes, Pezizomycetidae, Pezizales, Tuberaceae

Varia

Varia

Two similar truffle species described by Vittadini, Tuber borchii and T. maculatum, were compared. We designate neotypes for both species, which were described microscopically and compared with fresh samples both morphologically and by DNA analysis. The results show that the collections, originally described by Vittadini on macroscopic characters and taste and smell, indeed represent distinct species that can be differentiated by peridial anatomy and DNA analysis.

Zwei ähnliche, von Vittadini beschriebene Trüffelarten, Tuber borchii und T. maculatum, wurden verglichen. Wir benennen Neotypen für beide Arten, die mikroskopisch beschrieben und mit frischen Proben sowohl morphologisch als auch durch DNA-Analyse verglichen wurden. Die Ergebnisse zeigen, dass die ursprünglich von Vittadini anhand von makroskopischen Merkmalen sowie Geschmack und Geruch beschriebenen Sammlungen in der Tat unterschiedliche Arten darstellen, die sich durch peridiale Anatomie und DNA-Analyse unterscheiden lassen.

Quelle: Research Gate, Anonietta Mello, Alfredo Vizzini, Longato Sabina

Es sind symbiontische Bodenbakterien, die dem weißen Trüffel Tuber borchii seinen einzigartigen leicht schwefelhaltigen Geruch verleihen, fanden Forscher heraus. Die Bakterien werden schon während des Wachstums von den Fruchtkörpern umschlossen. Die Bakterien wandeln nichtduftende Vorstufen von Schwefelverbindungen im Fruchtkörper in duftende Verbindungen um. "Die dominierenden Arten in Tuber borchii sind alpha- und beta-Proteobakterien", schreiben die Biologen.

"Unsere Ergebnisse lassen sich aber nicht auf andere Trüffelarten übertragen, weil die untersuchten Verbindungen nur in dem weißen Trüffel Tuber borchii vorkommen", so Richard Splivallo vom Institut für Molekulare Biowissenschaften der Frankfurter Goethe-Universität. Die Forscher nehmen deshalb künftig Verbindungen in den Blick, die im Perigord- und Piermont-Trüffel vorkommen und allen Trüffelarten gemeinsam sind.

T. borchii hat einige Verwandte mit kaum unterscheidbaren Sporen. Die wohl nur als Irrgäste in den Handel gelangenden Arten sind T. oligospermum, T. puberulum und T. asa mit rundlichen bis runden Sporen, ferner T. dryophilum und T. maculatum mit ellipsoiden Sporen. Alle Arten gelten als essbar. Zitronenförmige oder ophthalmiforme Sporen seien typisch für T. gennadii (= T. lacunosum). Diese Art dürfe nicht mit T. asa synonymisiert werden (7). Diese Ansicht von Montecchi und Sarasini steht im Widerspruch zur Ansicht von Riousset et al (10).

Bemerkungen / Hinweise / Abstract

La grande adattabilità del micelio di questa specie non e inferiore alla sua aggressività nei confronti di altri miceli; questi caratteri sono comuni anche a T. maculatum, e sono ampiamente confermati dal fatto che quasi tutti gli impianti artificiali di coltivazione di T. magnatum vengono invasi in grande prevalenza proprio da queste due specie. I carpofori cresciuti i tali condizioni sono però, curiosamente, in media più grossi, più abbondanti, e di migliore commestibilità in quanto di più facile digestione, anche se di profumo meno intenso.

Die große Anpassungsfähigkeit des Myzels dieser Art (T. borchi) steht seiner Aggressivität gegenüber anderen Myzelien in nichts nach; diese Eigenschaften sind auch bei T. maculatum anzutreffen und werden durch die Tatsache, dass fast alle künstlichen Kulturpflanzen von T. magnatum in großem Umfang von diesen beiden Arten befallen werden, hinreichend bestätigt. Fruchtkörper, die unter solchen Bedingungen gezüchtet werden, sind jedoch merkwürdigerweise größer, reichhaltiger und besser essbar, da sie leichter verdaulich sind, auch wenn ihr Geruch weniger intensiv ist.

Quelle: Funghi Ipogei d'Europa, Amer Montecchi & Mario Sarasini

Gattung/en:

Tuber https://www.mycopedia.ch/pilze/7108.htm

Links

Tuber borchii versus Tuber

maculatum:

Neotype Studies and DNA

https://www.researchgate.net/figure/Microscopic-features-of-peridium-and-spores-in-dried-T-maculatum-and-T-borchii-neotypes fig2 272555036



Tuber borchii

Weissliche Trüffel, Tartufo bianchetto, Syn. Tuber albidum Pico

Fungi, Dikarya, Ascomycota, Pezizomycotina, Pezizomycetes, Pezizomycetidae, Pezizales, Tuberaceae

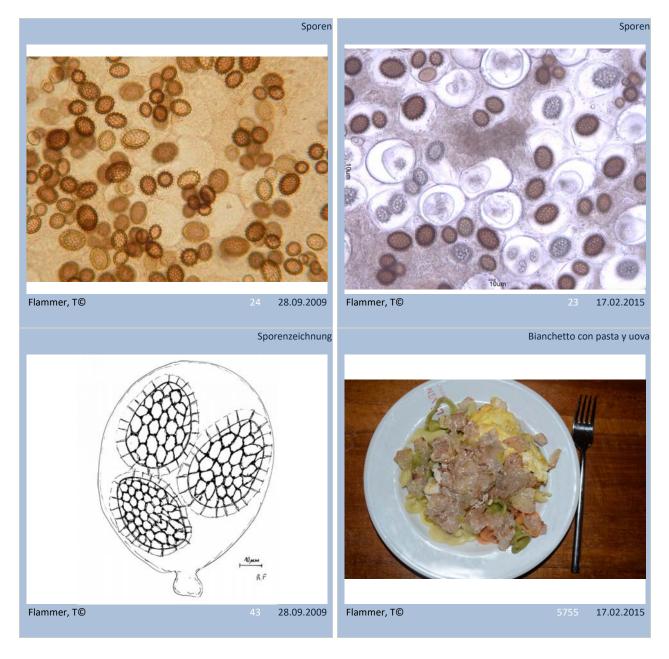




Tuber borchii

Weissliche Trüffel, Tartufo bianchetto, Syn. Tuber albidum Pico

Fungi, Dikarya, Ascomycota, Pezizomycotina, Pezizomycetes, Pezizomycetidae, Pezizales, Tuberaceae





Tuber borchii

Weissliche Trüffel, Tartufo bianchetto, Syn. Tuber albidum Pico

Fungi, Dikarya, Ascomycota, Pezizomycotina, Pezizomycetes, Pezizomycetidae, Pezizales, Tuberaceae

