

Poudre d'extrait de poivre noir biologique



Qu'est-ce que la poudre d'extrait de poivre noir bio ?

L'extrait de poivre noir biologique (pipérine) est un alcaloïde extrait du fruit du poivre. La pipérine de haute pureté est une poudre cristalline jaune clair ou blanche en forme d'aiguilles ou de bâtonnets courts. Ses principaux ingrédients sont la pipérine (C₁₇H₁₉NO₃), le jasmin (C₁₇H₁₉NO₃), la pipéridine [(CH₂)₅NH] et la pipérine (C₁₉H₂₁O₃N). La pipérine est un anticonvulsivant à large spectre. Il a un bon effet antagoniste sur les convulsions électriques expérimentales chez la souris. Il a une bonne résistance au pentylènetétrazole, à la picrotoxine, à la strychnine, ainsi qu'à la curaline et au glutamate par tube d'injection intraventriculaire. Il est également efficace pour certains types d'épilepsie. La pipérine est plus toxique pour les mouches que le pyrèthre. Des recherches médicales récentes ont montré que l'extrait de poivre noir est très utile pour augmenter l'absorption de certaines vitamines telles que le sélénium, la vitamine B et le β-carotène. Nous fournissons à nos clients deux types de pipérine biologique et conventionnelle. L'extrait de poivre noir biologique est certifié par l'UE et l'USDA.

spécification

Nom du produit	Extrait de poivre noir	Nom latin	<i>Piper Nigrum L.</i>
Pièce utilisée	La graine	Apparence	Blanc jaunâtre à une fine poudre blanche
spécification	Pipérine 10%-98%		
Stockage	Conserver dans un récipient bien fermé à l'abri de l'humidité et de la lumière directe du soleil		
Durée de conservation	24 mois si scellé et stocké correctement		
Méthode de stérilisation	Haute température, non irradié.		

L'effet Pépérine

Réchauffez le milieu et dissipez le froid, abaissez le qi et éliminez les mucosités. Utilisé pour le rhume de l'estomac, les vomissements, les douleurs abdominales, la diarrhée, la perte d'appétit, l'épilepsie et les expectorations excessives. 1. Le composant principal du poivre noir est la pipérine, qui contient également une certaine quantité d'huile aromatique, de protéines brutes, de matières grasses brutes et d'azote soluble, qui peut éliminer le poisson, dégraisser et faciliter la digestion. 2. L'odeur peut augmenter l'appétit. 3. Le sexe chaud a un bon effet de soulagement sur le froid de l'estomac et les douleurs abdominales causées par le froid de l'estomac et la diarrhée causée par le livre chimique intestinal. 4. Il a des effets antiseptiques et antibactériens et peut détoxifier le botulisme des poissons et des crevettes. 5. Le piquant du poivre noir est plus fort que celui du poivre blanc, et le parfum est épicé, ce qui élimine le poisson et améliore la saveur. Il est plus utilisé pour la cuisson des organes internes et des plats de fruits de mer. 6. Tabous comestibles : les patients souffrant d'ulcères du tube digestif, de toux et d'hémoptysie, d'hémorroïdes, d'inflammation de la gorge et de maladies oculaires doivent être prudents.

Emballage



Envie d'en savoir plus sur ce produit ou vous avez des questions ?

[Voir la page du produit: Poudre d'extrait de poivre noir biologique](#)