

Polvere di estratto di pepe nero biologico



Cos'è l'estratto di pepe nero biologico in polvere?

L'estratto di pepe nero biologico (piperina) è un alcaloide estratto dal frutto del pepe. La piperina di elevata purezza è una polvere cristallina di colore giallo chiaro o bianco a forma di aghi o bacchette corte. I suoi ingredienti principali sono piperina (C₁₇H₁₉NO₃), gelsomino (C₁₇H₁₉NO₃), piperidina [(CH₂)₅NH] e piperina (C₁₉H₂₁O₃N). La piperina è un anticonvulsivante ad ampio spettro. Ha un buon effetto antagonista sulle convulsioni elettriche sperimentali nei topi. Ha una buona resistenza al pentilentetrazolo, alla picrotossina, alla stricnina, alla curarina e al glutammato del tubo di iniezione intraventricolare. È anche efficace per alcuni tipi di epilessia. La piperina è più tossica per le mosche del piretro. Recenti ricerche mediche hanno dimostrato che l'estratto di pepe nero è molto utile per aumentare l'assorbimento di alcune vitamine come il selenio, la vitamina B e il β-carotene. Forniamo ai nostri clienti due tipi di piperina organica e convenzionale. L'estratto di pepe nero biologico è certificato dall'UE e dall'USDA.

Specifiche

nome del prodotto	Estratto di pepe nero	Nome latino	<i>Piper Nigrum L.</i>
-------------------	-----------------------	-------------	------------------------

Parte usata	Seme	Aspetto	Polvere da bianco giallastra a bianca fine
Specifica	Piperina 10%-98%		
Conservazione	Conservare in un contenitore ben chiuso lontano dall'umidità e dalla luce solare diretta		
Data di scadenza	24 mesi se sigillato e conservato correttamente		
Metodo di sterilizzazione	Ad alta temperatura, non irradiato.		

L'effetto di Peperine

Riscaldare la parte centrale e dissipare il freddo, abbassare il qi ed eliminare il catarro. Usato per raffreddore di stomaco, vomito, dolore addominale, diarrea, perdita di appetito, epilessia ed espettorato eccessivo. 1. Il componente principale del pepe nero è la piperina, che contiene anche una certa quantità di olio aromatico, proteine grezze, grasso grezzo e azoto solubile, che possono rimuovere il pesce, sgrassare e favorire la digestione. 2. L'odore può aumentare l'appetito. 3. Il sesso caldo ha un buon effetto calmante sul raffreddore di stomaco e sul dolore addominale causato dal raffreddore di stomaco e dalla diarrea causata dal libro di chimica intestinale. 4. Ha effetti antisettici e antibatterici e può disintossicare il botulismo di pesci e gamberetti. 5. La piccantezza del pepe nero è più forte di quella del pepe bianco e la fragranza è speziata, che rimuove il pesce e ne esalta il sapore. È più usato per cucinare organi interni e piatti a base di pesce. 6. Tabù commestibili: i pazienti con ulcere del tratto digerente, tosse ed emottisi, emorroidi, infiammazioni alla gola e malattie degli occhi dovrebbero essere cauti.

Imballaggio

