

Link do produktu: <http://www.czteryperyroku.sklep.pl/habanero-papryka-sproszkowana-30-g-p-1833.html>



Habanero Papryka sproszkowana 30 g

Cena **15,60 zł**

Dostępność **Dostępny**

Opis produktu

KAPSAICYNA i jej wpływ na nasze zdrowie



Kapsaicyna w terapii antyrakowej:

Potwierdzono hamujący wpływ alkaloidu na rozwój nowotworów: płuc, okrężnicy, prostaty, glejaka oraz czerniaka. Kapsaicyna wywołuje ich apoptozę poprzez oddziaływanie na białka cyklu komórkowego i białka związane z procesem apoptozy.

Kapsaicyna na odchudzanie:

Kapsaicyna stymuluje metabolizm i przyspiesza spalanie tkanki tłuszczowej. Wpływa na produkcję hormonu tarczycy, który reguluje adrenalinę i dopaminę – hormony regulujące apetyt.

Kapsaicyna w leczeniu nadciśnienia:

Efektom działania kapsaicyny jest poszerzenie światła naczyń krwionośnych na skutek rozkurczu ich mięśniówki gładkiej. W wyniku tego spada opór obwodowy i tym samym ciśnienie krwi.

Kapsaicyna jako naturalny antyoksydant:

podstawowy składnik papryki habanero, kapsaicyna, posiada pewne zdolności redukcji stresu oksydacyjnego. Opóźnia jeden z etapów rozwoju arteriosklerozy, czyli miażdżycy. Dzięki temu zmniejsza również ryzyko wystąpienia choroby wieńcowej serca oraz martwicy (zawału) mięśnia sercowego. Wykazano również mniejsze ryzyko zapadalności na neurodegeneracyjną chorobę Alzheimera.

Sposób przyrządzenia mikstury „kapsaicyny”:

Suszoną paprykę kroimy/miażdżymy na jak najbardziej drobne cząstki wraz z nasionami i zalewamy olejem z pestek winogron lub lnianym. Odstawiamy w chłodne i ciemne miejsce (najlepiej do lodówki) na min. 2 tygodnie, codziennie wstrząsamy. Następnie zlewamy olej do butelki. Gotowy olej trzymamy w lodówce. Sposobów na przyrządzenie mikstury kapsaicyny jest wiele.

Stosunek suszonej papryki do oleju zostawiamy do Państwa decyzji, jest on bowiem uzależniony od celu zastosowania mikstury.

UWAGA:

papryczki kroimy tylko i wyłącznie w rękawiczkach. Unikamy dotykania twarzy, oczu i innych miejsc ciała!!! Uwaga na pył powstający podczas krojenia. Oddychanie pyłem z papryki może spowodować uczucie duszenia i ataki kaszlu oraz niebezpieczne skurcze oskrzeli. Opakowanie do przechowywania papryczek powinno być szczelnie zamknięte i trzymane z dala od dzieci i światła .

W dużych stężeniach kapsaicyna jest śmiertelną trucizną. Objawy przedawkowania to poważne trudności z oddychaniem, sina skóra, konwulsje, złe samopoczucie. Naturalnie występujące stężenia kapsaicyny w ostrych przyprawach i żywności są niskie, znacznie poniżej granicznej dawki śmiertelnej. Zbyt wysokie stężenie kapsaicyny w jedzeniu powoduje tak dużą pikantność, że uniemożliwia spożycie tego jedzenia przez większość ludzi, dlatego też przypadki zatrucia kapsaicyną są bardzo rzadkie.

Literatura:

https://zdroweziarna.files.wordpress.com/2015/06/kapsaicyna_wlasciwosci_zastosowania.pdf
<https://zdroweziarna.wordpress.com/>