

Polvo de extracto de pimienta negra orgánica



¿Qué es el polvo de extracto de pimienta negra orgánica?

El extracto de pimienta negra orgánica (piperina) es un alcaloide extraído de la fruta de la pimienta. La piperina de alta pureza es un polvo cristalino de color amarillo claro o blanco en forma de agujas o varillas cortas. Sus ingredientes principales son piperina ($C_{17}H_{19}NO_3$), jazmín ($C_{17}H_{19}NO_3$), piperidina [$(CH_2)_5NH$] y piperina ($C_{19}H_{21}O_3N$). La piperina es un anticonvulsivo de amplio espectro. Tiene un buen efecto antagonista sobre las convulsiones eléctricas experimentales en ratones. Tiene buena resistencia al pentilentetrazol, picrotoxina, estricnina, así como a la curalina y al glutamato en tubo de inyección intraventricular. También es eficaz para ciertos tipos de epilepsia. La piperina es más tóxica para las moscas que el piretro. Investigaciones médicas recientes han demostrado que el extracto de pimienta negra es muy útil para aumentar la absorción de ciertas vitaminas como el selenio, la vitamina B y el β -caroteno. Ponemos a disposición de nuestros clientes dos tipos de piperina orgánica y convencional. El extracto de pimienta negra orgánica está certificado por la UE y el USDA.

Especificación

nombre del producto	Extracto de pimienta negra	Nombre latino	<i>Piper Nigrum L.</i>
Parte usada	Semilla	Apariencia	Blanco amarillento a un polvo fino blanco
Especificación	Piperina 10%-98%		
Almacenamiento	Almacenar en un recipiente bien cerrado lejos de la humedad y la luz solar directa.		
Duración	24 meses si está sellado y almacenado correctamente		
Método de esterilización	Alta temperatura, no irradiado.		

efecto peperina

Caliente el medio y disipe el frío, baje el qi y elimine la flema. Se utiliza para el resfriado estomacal, vómitos, dolor abdominal, diarrea, pérdida de apetito, epilepsia y esputo excesivo. 1. El componente principal de la pimienta negra es la piperina, que también contiene una cierta cantidad de aceite aromático, proteína cruda, grasa cruda y nitrógeno soluble, que puede eliminar el pescado, desengrasar y ayudar a la digestión. 2. El olor puede aumentar el apetito. 3. El sexo cálido tiene un buen efecto de alivio sobre el resfriado estomacal y el dolor abdominal causado por el resfriado estomacal y la diarrea causada por el libro químico intestinal. 4. Tiene efectos antisépticos y antibacterianos y puede desintoxicar el botulismo de peces y camarones. 5. El picante de la pimienta negra es más fuerte que el de la pimienta blanca, y la fragancia es picante, lo que elimina el pescado y realza el sabor. Se usa más para cocinar órganos internos y platos de mariscos. 6. Tabúes comestibles: los pacientes con úlceras del tracto digestivo, tos y hemoptisis, hemorroides, inflamación de la garganta y enfermedades oculares deben tener cuidado.

Embalaje



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Polvo de extracto de pimienta negra orgánica](#)