Creative Enzymes®

Artischockenextrakt

Cat. No. EXTC-172

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Anwendungen	Artischockenextrakt kann in funktionellen Lebensmitteln, Getränken, Gesundheitsprodukten und Arzneimitteln verwendet werden. In Lebensmitteln werden Artischockenblätter und -extrakte verwendet, um Getränke zu aromatisieren. Cynarin und Chlorogensäure, die chemische Verbindungen sind, die in Artischocken vorkommen, werden manchmal als Süßstoffe verwendet.

Produktinformation

Herkunft	Artischocke ist eine Pflanze. Das Blatt, der Stängel und die Wurzel werden verwendet, um "Extrakte" herzustellen, die eine hohe Konzentration bestimmter Chemikalien enthalten, die in der Pflanze vorkommen. Diese Extrakte werden als Medizin verwendet.
Aussehen	Braunes Pulver
Reinheit	0,5%, 2,5% Artischocken-Säure
Funktion	Artischocke behandelt Verdauungsstörungen, schlechte Leberfunktion und eine Reihe anderer Beschwerden. Ihre Hauptanwendung war als Choleretikum – eine Substanz, die die Leberfunktion stärkt, indem sie die Gallenproduktion erhöht, und hat auch einen jahrhundertealten Ruf als Diuretikum (um die Urinproduktion zu erhöhen). Außerdem senkt sie den Cholesterinspiegel und hilft somit, Herzkrankheiten vorzubeugen. Artischocke kann helfen, Symptome eines unruhigen Magens wie Übelkeit, Blähungen, Bauchschmerzen und Erbrechen zu lindern. Auch das Artischockenblatt soll Blähungen lindern.