Creative Enzymes®

Kaktusextrakt

Cat. No. EXTC-176

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Anwendungen	Kaktusextrakt kann in funktionellen Lebensmitteln, Getränken, Gesundheitsprodukten und Arzneimitteln verwendet werden.

Produktinformation

Herkunft	Ein Kaktus ist ein Mitglied der Pflanzenfamilie Cactaceae innerhalb der Ordnung Caryophyllales. Die meisten Arten von Kakteen haben echte Blätter verloren und behalten nur Dornen, die stark modifizierte Blätter sind. Neben dem Schutz vor Herbivoren helfen Dornen, den Wasserverlust zu verhindern, indem sie den Luftstrom in der Nähe des Kaktus reduzieren und etwas Schatten spenden. In Abwesenheit von Blättern führen vergrößerte Stämme die Photosynthese durch.
Aussehen	Braunes Pulver
Reinheit	10:1
Funktion	1. Schlankheitseffekt: Kaktus in einer alkoholhaltigen Substanz, die als Säure bezeichnet wird, kann das Wachstum von Fett hemmen; Kaktus enthält triterpenoide Saponine, Triterpenoide sind notwendig für den Körper, sie können direkt die Funktion und Regulation des Körpers zur Sekretion der Fettenzymaktivität regulieren und den schnellen Abbau von überschüssigem Fett fördern, und können effektiv die Absorption von Fett im Darm verhindern, die Fettsynthese in der Leber hemmen, gegen die Ablagerung von Cholesterin in der Blutgefäßwand wirken und allmählich zu Gewichtsverlust führen. Es schädigt nicht die Vitalität, sondern ist ein Nahrungsergänzungsmittel, das die Energie des Körpers erhöht; Apfelsäure ist für den Magen und die Verdauung und kann die gastrointestinalen Peristaltik fördern, sodass eine abführende Funktion erfüllt wird. 2. Hypoglykämische Wirkung: Kaktus enthält eine Vielzahl von Flavonoiden, wie Quercetin-Glykoside und andere -3- Trauben, mit einer signifikanten hypoglykämischen Wirkung, die den Glukosestoffwechsel bei Typ-II-Diabetes effektiv verbessern kann. 3. Antibakterielle und entzündungshemmende Wirkung: Kaktus hemmt Staphylococcus aureus, Proteus, Escherichia coli, Bacillus subtilis, Bacillus cereus.