Creative Enzymes®

アーティチョークエキス

Cat. No. EXTC-172

Lot. No. (See product label)

はじめに

用途	アーティチョーク抽出物は、機能性食品、飲料、ヘルスケア製品、医品に使用できます。食品では、アーティチョークの葉や抽出物が飲料の風味付けに使用されます。アーティチョークに含まれる化学物質であるシナリンとクロロゲン酸は、時々甘味料として使用されます。

製品情報

由来	アーティチョークは植物です。葉、茎、根は「エキス」を作るために使用され、これには植物に含まれる特定の化学物質の高濃度が含まれています。これらのエキスは として使用されます。
外	ブラウンパウダー
純度	0.5%、2.5% アーティチョーク酸
機能	アーティチョークは消化不良、肝機能の低下、その他のさまざまな病気を治療します。その主な用途はコレレティック（胆汁の生成を加させることによって肝機能を強化する物質）としてであり、利尿剤（排尿を加させる）としても何世紀にもわたる評判があります。また、コレステロールを下げ、心臓病の予防にも役立ちます。アーティチョークは、吐き気、膨感、腹痛、嘔吐などの胃の不調の症状を和らげるのに役立ちます。アーティチョークの葉は、腸内ガスを和らげるとも言われています。