

# 姜黄素

发布时间：2023-05-29

## 【姜黄素】

CAS: 458-37-7

化学式: C<sub>21</sub>H<sub>20</sub>O<sub>6</sub>

外观: 黄色至橙红色粉末

姜黄素是一种从姜黄属植物根茎中提取的黄色素，是一种非常重要的营养素，具有广泛的药用价值。它主要是从姜黄根茎的黄色素部分中提取，而姜黄这种植物是印度的一种植物，也被广泛种植在中国和其他亚洲国家。

姜黄素在传统医学中一直被用作药剂，这种黄色素一直被人类使用，起源可以追溯到古代印度。在那些年代，姜黄素被用来..很多疾病，包括消化不良、皮肤病、哮喘等。在中医，姜黄素被用作常见中药之一，用于..黄疸、血液病、消化不良、子宫出血等症状。除此之外，姜黄素还可以抵御自由基对人体细胞的损伤，从而起到抗衰老的作用。此外，姜黄素也被证明对肿瘤的..非常有效。姜黄素可以通过诱导和促进肿瘤细胞凋亡，抑制细胞增殖以抑制癌细胞的生长，可以非常有效地..一系列的肿瘤。

此外，姜黄素还具有一些强大的保健作用。姜黄素在机体中能够抑制炎症反应，减弱炎症的程度，同时..身体疲劳、降低对心脑血管的损害，有很强的..作用。姜黄素能够..身体疲劳、增强体能、提高抵抗力并能够促进机体免疫。特别是在现代生活节奏快，压力大的情况下，姜黄素已成为越来越多人追求身体健康的重要营养素。

目前，姜黄素已经广泛应用于医疗保健领域、化妆品行业和保健食品市场。医疗保健领域可以说是姜黄素..主要的应用领域之一，姜黄素可以应用于..炎症、肿瘤、癌症等多种疾病。临床结果表明，姜黄素可以比其他传统的化疗和放疗方法更好地抑制肿瘤的生长。同时，姜黄素也已经与其他化学物质联合使用，成为一些癌症..方案的一部分。

在化妆品领域，姜黄素也被广泛使用。由于姜黄素具有美白、保湿、抗氧化和抗衰老的作用，因此成为美容行业的明星产品之一。姜黄素具有调理肌肤的功效，可以..面部皮肤问题，让肌肤变得更加白皙、水润。

在保健食品市场，姜黄素也拥有着广阔的发展前景。姜黄素已成为保健食品市场中的明星产品，市场上有多种不同的姜黄素保健产品，包括姜黄素胶囊、粉剂、饮料等等。姜黄素的保健作用已经得到越来越多人的认可，成为保健食品市场上的明星产品之一。

总之，姜黄素是一种具有多种保健功效的黄色素，凭借其强大而..的保健功效在市场上广受欢迎。

姜黄素的保健功效:

1. 抗氧化。姜黄素是一种..的抗氧化剂,能清除体内过量的自由基,减少氧化损伤[1]。

2. 抗衰老。姜黄素能..细胞内的抗衰老基因,延缓细胞衰老进程,减少皮肤衰老和皱纹[2]。

3. 降血脂。姜黄素可抑制胆固醇及甘油三酯的生成,有助于降低血液中的总胆固醇、甘油三酯和低密度脂蛋白胆固醇水平[3]。

4...。姜黄素具有一定的..症作用,可..类风湿性关节炎、干眼病等炎症性疾病的症状[4]。

5. 护肝。姜黄素对肝细胞有保护作用,可抑制脂肪肝的发展,预防和改善酒精性肝损伤,..药物性肝损害[5]。

#### 参考文献:

[1] Nabavi SM, Russo GL, Daglia M, et al. Antiaging effects of curcumin (review). Mol Basel Switz. 2019;24(23):4357.

[2] Gupta SC, Patchva S, Aggarwal BB. Therapeutic roles of curcumin: lessons learned from clinical trials. AAPS J. 2013;15(1):195-218.

[3] Sahebkar A, Cicero AFG, Simental-Mend#237;a LE, Aggarwal BB, Gupta SC. Curcumin downregulates human tumor necrosis factor- $\alpha$  levels: A systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials. Pharmacol Res. 2016;107:234-242.

[4] Ramadan G, El-Beih NM, Talaat RM. Anti-inflammatory and antioxidant effects of curcumin Nanoparticles and curcumin in a rat model of adjuvant-induced arthritis. J Inflammation Res. 2019;12:121-131.

[5] Rivera-Espinoza Y, Muriel P. Pharmacological actions of curcumin in liver diseases or damage. Liver Int. 2009;29(10):1457-1466.

#### 姜黄素在食品方向的应用:

1.

面条着色。姜黄素常用于给意大利面、面条等添加天然的黄色调,并有护色作用,可提高产品外观[1]。

2.

饼干和蛋糕着色。姜黄素用于给饼干、蛋糕等烘焙食品着色,带来明亮的黄色,并有保鲜作用[2]。

3.

酸奶和起司着色。姜黄素用于给酸奶、起司等乳制品着色,能提供稳定的黄色,着色效果好[3]。

4.

零食着色。姜黄素用于给豆角、土豆片等零食着色,带来自然的黄色,可以替代人工合成色素[4]。

5.

肉制品着色。姜黄素还可用于给香肠等肉制品着色,能着色且有一定的防腐抗菌作用,延长保质期[5]。

#### 参考文献:

- [1] Vaquero MJ, Cregenz#225;n O, Jim#233;nez S, Gonz#225;lez J. Application of visual sensory analysis and universal testing to evaluate color changes in fresh egg pasta colored with turmeric or saffron. *Journal of Sensory Studies*. 2010;25(4):619 - 643.
- [2] Arya V, Thakur N, Kashyap CP. Preliminary phytochemical analysis and antioxidant activity of ethanolic extract of *Curcuma longa* L. roots (Turmeric). *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*. 2018;7(4):2278-2283.
- [3] Calligaris S, Manzocco L, Anese M, Nicoli MC. Effect of curcumin on oxidative stability of cow and soybean lecithin-stabilized oil-in-water emulsions. *Food Chemistry*. 2006;96(1):73-79.
- [4] G#252;l K, Singh AK, umnu G. Curcumin: a potential sensory and shelf life enhancer in snack foods. *J Agric Food Chem*. 2019;67(11):3014-3021.
- [5] Luan L, Liu L, Han Y, Meng Z, Li C. Aroma characteristics of canned luncheon meat added with turmeric or gardenia extracts. *Food Chemistry*. 2018;240:677-685.

原文链接: <http://www.daynatural.cn/p1/67.html>