

ЭТА ПРЯНОСТЬ (Curcumin) УБИВАЕТ РАКОВЫЕ КЛЕТКИ

Исследователи из Ирландии и Польши доказали, что куркумин, соединение которое содержится в популярной индийской пряности карри и дает порошку яркий желтый цвет, **убивает клетки рака** пищевода и желудка. Они обнаружили неожиданно странный механизм гибели клеток, который не был связан с апоптозом или самоубийством клетки. Кроме того, они установили, что вещество начало убивать раковые клетки в течение суток, а клетки потом начали переваривать сами себя.

Исследование проводилось под руководством ведущего автора д-ра Шарон МакКенна в городе Корк, в Онкологическом научном центре, в Ирландии. Результаты работы были опубликованы в "Британском Журнале Рака". Эти захватывающие результаты показывают, что ученые смогут разработать на основе куркумина качественный натуральный противораковый препарат для лечения рака пищевода и желудка.

Ученым давно известно, что природные соединения имеют потенциальную терапевтическую ценность при лечении раковых клеток, и они подозревают, что куркумин один из них...

Куркума, как и шафран, придает блюдам желтый цвет - ее еще называют "индийский шафран", но это растение гораздо дешевле шафрана. Об этом сходстве писал в своих записках еще великий путешественник Марко Поло. Благодаря веществам, входящим в химический состав куркумы (куркуминам), она является натуральным красителем. Эта пряность является еще и одним из компонентов любимой многими приправы "карри". Вообще, куркума - это, если можно так выразиться, "три в одном": придает блюдам вкус перца и имбиря, окрашивает в желтый цвет и придает специфический запах.

Но, оказывается, эта индийская пряность - не только прекрасная приправа к самым различным блюдам, но и полезнейшее лекарственное средство. Ученые выяснили, что куркума **стимулирует иммунную систему** человека и помогает разрушать блокирующие работу мозга вредные протеины. Под влиянием этого вещества увеличивается общее число лейкоцитов и антител-образующих клеток, а также возрастает фагоцитарная активность макрофагов.

Куркума - прекрасный природный **антибиотик**. Это качество делает ее поистине бесценной. Казалось бы, аптеки полны антибиотиками, но, в отличие от синтетических препаратов, пряность-лекарство не ухудшает состояние желудочно-кишечного тракта и не разрушает печень. Напротив, при употреблении куркумы повышается активность кишечной флоры и улучшается пищеварение. Поэтому, заболев, не торопитесь в аптеку, а попробуйте воспользоваться куркумой.

Научно доказано, что куркума эффективна для **снижения уровня холестерина и сахара** в крови и **борьбы с раком**. Она также известна как мощный **антиоксидант**, противовоспалительное и антисептическое средство. С помощью куркумы можно смягчить негативные **последствия лучевой терапии, улучшить состояние больных с алкогольным циррозом и даже помочь в лечении болезни Альцгеймера**. Эта пряность - незаменимая поддержка для тех, кто ослаблен после хронической болезни или болен. Она согревает и прекрасно **очищает кровь** и способствует образованию новых кровяных клеток. Является хорошим средством для улучшения пищеварения, особенно при употреблении тяжелой пищи. Также куркума снижает влечение к сладкому и жирному.

Желтое красящее вещество куркумин способствует опорожнению **желчного пузыря**. Эфирное масло увеличивает образование желчи в печени, задержи-вает рост бактерий. Куркуму следует употреблять при тех болезнях желудочно-кишечного тракта, причиной которых является пониженное желчевыделение. Она имеет желчеобразующее и **желчегонное** действие - увеличивает синтез желчной кислоты более чем на 100%, снижает выделение и кислотность желудочного сока, уменьшает содержание холестерина в крови. Несмотря на это, официальная медицина использует куркуму крайне мало.

При исследовании куркума показала ярко выраженный гепатопротекторный эффект. Было установлено, что куркума подобно силимарину **защищает печень** от разнообразных токсических веществ, включая четыреххлористый углерод.

Куркумин обладает мощным **противовоспалительным** действием. Орально принимаемый куркумин проявляет такую же эффективность, как и кортизон или фенилбутазон, при остром воспалении и наполовину слабее, чем эти лекарства, при хроническом воспалении, но без побочных проявлений. Проведенные в США

исследования показали, что куркума уменьшает отеки при артрите. Куркумин оказывает и противовоспалительный эффект, подавляя геликобактер пилори (*Helicobacter pylori*). Куркума используется также как противовоспалительное средство при проблемной коже.

Куркумин, который создает запах и привкус куркумы, а также его производные сдерживают развитие **опухолей**. Таким образом, люди, которые потребляют большое количество пищи, приправленной карри, менее подвержены опасности заболеть раком. В клинических испытаниях на 15 пациентах с продвинутой стадией рака толстого кишечника была установлена высокая терапевтическая активность экстракта куркумы, эквивалентного 180 мг куркумина, принимаемого перорально.

Куркумин снижает уровень вредного **холестерина** (липопротеидов низкой плотности) в крови и нормализует состав крови. Куркума не только очищает и улучшает циркуляцию крови, но и стимулирует образование эритроцитов, а также уменьшает агрегацию тромбоцитов. Это растение регулирует обмен веществ, корректируя как избыточность, так недостаточность метаболических процессов, и способствует усвоению белка. Поэтому экстракт куркумы входит в состав современных препаратов для коррекции фигуры.

Доктору Милану Фиалу из университета штата Калифорния, Лос-Анджелес удалось выделить самый активный компонент вытяжки куркумы, названный им куркуминоид-3, и доказать, что он способен обратить вспять течение прогрессирующей болезни головного мозга (болезни Альцгеймера), которая исподволь разрушает память и выносит неумолимый приговор человеческой личности. С помощью куркумы можно также смягчить негативные последствия лучевой терапии и улучшить состояние больных с алкогольным циррозом.

В Индии куркума на протяжении многих лет считается средством, сохраняющим молодость и красоту. Население Индии убеждать в полезности этой пряности не нужно - практически ни одна трапеза не обходится здесь без нее. Тем же, кто не привык использовать куркуму на кухне, можно посоветовать принимать ее в чистом виде как лекарственное средство. При **сахарном диабете** эффективно съедать треть чайной ложки порошка, запивая его большим количеством воды, перед каждым приемом пищи. А для нормализации индивидуального баланса и очищения организма полезно выпивать на ночь стаканчик молока с медом и щепоткой куркумы.

Куркума оказывает целебное действие людям с любой группой крови, но ее нельзя принимать беременным женщинам.

Если вы были в Индии и вас угощали в индийской семье, то наверняка вы обратили внимание, что многие блюда имеют золотистый или коричневатый оттенок. Причина этого заключается в использовании куркумы.