



زردچوبه، کلید طلایی طول عمر

زردچوبه که بعنوان طلای ادویه‌های غذایی شناخته شده است...

زردچوبه که بعنوان طلای ادویه‌های غذایی شناخته شده است، حاوی ماده‌ای موسوم به [«کورکومین](#) است که خاصیت آنتی‌اکسیدانی فوق‌العاده بالایی دارد و همچنین حاوی بسیاری از مواد شیمیایی مفید دیگر است. به گزارش ایسنا، این ادویه در غذاهای هندی به وفور استفاده می‌شود و در آشپزی آسیایی‌ها و هم چنین آمریکایی‌ها نیز جایگاه مهمی دارد.

دکتر مهتاب جعفری استادیار داروسازی در آمریکا در این باره تاکید کرد: نتایج آزمایشات ما نشان می‌دهد که این ادویه خواص ضد التهابی و ضد سرطانی فوق‌العاده‌ای دارد و با پیشگیری از تشکیل تومورها و بهبود عملکرد اعضای بدن و تحریک آنها، سبب افزایش طول عمر می‌شود. این ادویه روی ژن‌های مربوط به سرطان و نیز ژن‌های مربوط به افزایش سن تاثیرگذار است. دکتر جعفری می‌گوید: برای بررسی نقش احتمالی کورکومین در پیشگیری از سندرم حاد گرفتگی تنفسی، سرطان کبد و پوکی استخوان پس از یائسگی، انستیتو ملی سلامت در آمریکا بودجه اختصاصی را در نظر گرفته است.