



یا فلفل سیاه به جنگ چربی بروید!

به گزارش ایسنا، تحقیقات گذشته نشان می‌دهد که فلفل سیاه علاوه برداشتن مزیت‌های بسیار بر سلامتی، میزان چربی جریان خون را کاهش می‌دهد.

فلفل سیاه به دلیل داشتن ماده "پپرین" که موجب طعم تند فلفل می‌شود، تشکیل سلول‌های جدید چربی را متوقف می‌کند و خاصیت ضد چربی دارد.

به گزارش ایسنا، تحقیقات گذشته نشان می‌دهد که فلفل سیاه علاوه برداشتن مزیت‌های بسیار بر سلامتی، میزان چربی جریان خون را کاهش می‌دهد.

اکنون محققان طی تحقیقات آزمایشگاهی و مدل‌های کامپیوتری دریافتند که [#171«پپرین«](#) در فعالیت ژنی که مسؤول کنترل تشکیل سلول‌های جدید چربی است، دخالت می‌کند.

[#171«پپرین«](#) همچنین ممکن است فعالیت‌های زنجیره‌ای متابولیسی که در حفظ کنترل چربی نقش دارد را هدف قرار دهد.

پژوهشگران معتقدند که این یافته باعث استفاده وسیع از عصاره پپرین یا فلفل سیاه در جنگ با چربی و سایر بیماری‌های مربوطه خواهد شد.

این مطالعه در مجله [ACS Journal of Agricultural and Food Chemistry«#171;](#) منتشر شده است.