

## Curcuma-pipérine M450



### Ingrédients :

Extrait de curcuma 95% curcuminoïdes, extrait de poivre noir 95% pipérine.  
Enveloppe végétale (HPMC).

### Origine des plantes, habitat et culture :

Le **curcuma**, originaire d'Inde et de Malaisie, est une plante vivace dont les racines réduites en poudre donnent l'épice du même nom. Cette plante est utilisée depuis des millénaires en médecine traditionnelle Ayurvédique et Chinoise, principalement pour son pouvoir antioxydant.

Le **poivre**, de son nom latin *Piper nigrum*, est une plante originaire de la côte de Malabar, qui aime les climats tropicaux. Cultivée pour ses baies, elle donnera différents poivres selon leur stade de récolte : vert, noir, blanc.

### Propriétés : Effets multiples

En médecine traditionnelle, le **curcuma** est utilisé à diverses fins : diminuer les douleurs articulaires, notamment dans le cas d'arthrites<sup>1</sup>, faciliter la digestion<sup>1,2,3</sup>, stimuler l'appétit<sup>2</sup>, aider au dégagement des voies aériennes supérieures (en cas de toux par exemple)<sup>1</sup>. Des études lui attribuent également l'amélioration des symptômes dans le syndrome du côlon irritable<sup>4</sup>. On peut attribuer les propriétés de cette plante à un composé majoritaire : la curcumine. En effet, cette molécule présente des propriétés anti-

inflammatoires et antioxydantes importantes<sup>5,6,7</sup>, qui peuvent avoir de nombreuses applications dans le corps humain. Elle présente également des propriétés anti-cholestérolémiantes<sup>8,9</sup> et anti-diabétiques<sup>10</sup>. Il a été montré que la pipérine, un composé présent dans le **poivre**, travaille en synergie avec la curcumine, et permet d'améliorer ses effets<sup>11,12</sup>.

## Conseils d'utilisation :

Prendre 1 gélule par jour avec un grand verre d'eau.

## Conditionnement :

Piluliers de 75, 100, 125, 150, 200, 500, et 1000 ml

*Les informations sur les principes actifs sont données à titre indicatif et ne peuvent être utilisées comme allégations.  
Document strictement réservé aux distributeurs.*

1. Monographie sur la racine de curcuma. Organisation mondiale de la santé. WHO Monographs on Selected Medicinal Plants – Volume 1. [en ligne]. Disponible sur: <http://apps.who.int/medicinedocs/fr/d/js2200e/>
2. Médicaments à base de plantes. Les cahiers de l'Agence du Médicament n°3.
3. Monographie allemande BGA-BfArM sur le curcuma. Commission E. [en ligne]. Disponible sur : <http://buecher.heilpflanzen-welt.de/BGA-Commission-E-Monographs/>
4. Turmeric extract may improve irritable bowel syndrome symptomatology in otherwise healthy adults : a pilot study. Bundy et al. Journal of Alternative and Complementary Medicine. 2004. Vol.10, issue 6: pp 1015-1018
5. Relevance of the anti-inflammatory properties of curcumin in neurodegenerative diseases and depression. Tizabi et al. Molecules. 2014. Vol.19, issue 12: pp 20864-20879
6. Curcumin-free turmeric exhibits anti-inflammatory and anticancer activities: identification of novel components of turmeric. Aggarwal et al. 2013. Molecular nutrition and food research. Vol 57, issue 9: pp 1529-1542
7. Antioxydant and anti-inflammatory potential of curcumin accelerated the cutaneous wound healing in streptozotocin-induced diabetic rats. Kant et al. 2014. International immunopharmacology. Vol.20, issue 2: pp 322-330
8. Hypocholesterolemic effects of curcumin via up-regulation of cholesterol 7 $\alpha$ -hydroxylase in rats fed a high fat diet. Kim M and Kim Y. 2010. Nutrition research and practice. Vol. 4, issue 3: pp 191-195
9. Curcumin enhances cell-surface LDLR level and promotes LDL uptake through downregulation of PCSK9 gene expression in HepG2 cells. Tai et al. 2014. Molecular nutrition and food research. Vol. 58, issue 11: pp 2133-2145
10. Curcumin : a natural product for diabetes and its complications. Nabavi et al. 2015. Current topics in Medicinal Chemistry. Vol.15, issue 23 : pp 2445-2455
11. Piperine potentiates the hypocholesterolemic effect of curcumin in rats fed on a high fat diet. Tu et al. 2014. Experimental and therapeutic medicine. Vol.8, issue 1: pp 260-266
12. Piperine enhances the protective effect of curcumin against 3-NP induced neurotoxicity : possible neurotransmitters modulation mechanism. Singh et al. 2015. Neurochemical research. Vol.40, issue 8: pp 1758-1766