

IBP cung cấp cao khô hạt lựu

????????????Tên sản phẩm: Punica Granatum Extract

Thành phần chính: Ellagic Acid

Nguồn thảo mộc: Punica granatum

Phần được sử dụng: Vỏ trái cây

Xuất hiện: Bột mịn màu nâu

?????????????Được lý học: Chủ yếu được sử dụng trong dược phẩm, thực phẩm sức khỏe và phụ gia mỹ phẩm. Sản phẩm có tác dụng chống đột biến tuyệt vời, thay đổi tác dụng chống ung thư, đặc biệt là đối với ung thư ruột kết, ung thư gan, sừng lưỡi và ung thư da, và do đó có một sự ức chế tốt. Ngoài ra, Ellagic Acid cũng có tác dụng chống oxy hóa, ức chế virus suy giảm miễn dịch ở người và các tác dụng khác của làm trắng da.

?????????????Là gì Axit Ellagic?

Axit Ellagic là một polyphenol bốn vòng hợp nhất. Axit ellagic tinh khiết là một loại kem có chất rắn tinh thể màu vàng nhạt.

Axit Ellagic có mặt trong nhiều loại trái cây và quả mọng màu đỏ, bao gồm quả mâm xôi, dâu tây, quả mâm xôi, tui mật Trung Quốc, nam việt quất, lựu và một số loại hạt bao gồm hồ đào và quả. Nồng độ axit ellagic cao nhất được tìm thấy trong quả mâm xôi. Trong thực vật nó có mặt ở dạng ellagitannin, đó là axit ellagic liên kết với một phân tử đường.

?????????????Chức năng và Bemefits của Axit Ellagic

1. Axit Ellagic có chức năng chống ung thư và chống đột biến.
2. Axit Ellagic có thể kiểm chế virus suy giảm miễn dịch ở người (HIV) và nhiều loại vi khuẩn và virus.
3. Axit Ellagic có tác dụng chống oxy hóa, đông máu, có thể được sử dụng để giảm huyết áp và thuốc gây mê.
4. Axit Ellagic có thể điều trị các loại triệu chứng gây ra bởi lượng đường trong máu cao, tăng huyết áp.
5. Axit Ellagic có thể chống lại xơ vữa động mạch và khối u.
6. Axit Ellagic có thể chống lại chống oxy hóa, ức chế lão hóa và làm trắng da.

?????????????Ứng dụng của axit Ellagic

1. Axit Ellagic là một loại nguyên liệu cho y học, nó thường được làm thành viên nang để ngăn ngừa ung thư, hạ huyết áp và chống oxy hóa.
2. Axit Ellagic có thể được sử dụng làm nguyên liệu trong lĩnh vực sản phẩm chăm sóc sức khỏe.
3. Axit Ellagic có thể được áp dụng trong ngành công nghiệp thực phẩm, nó thường được sử dụng làm chất chống oxy hóa thực phẩm.
4. Axit Ellagic có thể được áp dụng như phụ gia mỹ phẩm, nó chủ yếu được sử dụng trong làm trắng, xua tan tại chỗ, chống nhăn và trì hoãn lão hóa da.

☎ ☎ ☎ Mọi chi tiết xin liên hệ:

???? ???? ???? Nguyễn Ngọc Minh 0383 968 206

Tel: 02462939301

Fax: 02462939301

Công ty TNHH Dược phẩm sinh học Quốc tế (IBPHARCO)

GPĐKKD: 0107338923

Địa chỉ: Tầng 6, tòa nhà Licogi13, 164 Khuất Duy Tiến, Thanh Xuân, Hà Nội

VPMN: Khu B CC Bộ Đội Biên Phòng, đường Nguyễn Văn Công, phường 3, quận Gò Vấp, Tp HCM

Email: contact@ibpharco.com

Web: ibpharco.com

Bình luận

Bài viết liên quan

[IBP cung cấp cao khô bá bệnh](#)

[IBP cung cấp chiết xuất nhân sâm](#)

[IBP cung cấp chiết xuất hoa hòe](#)

[IBP cung cấp cao khô đan sâm](#)

[IBP cung cấp cao khô lá sen](#)

[IBP cung cấp cao khô dây thìa canh](#)

[IBP cung cấp cao khô sâm tố nữ](#)

[IBP cung cấp chiết xuất cam đắng](#)

[IBP cung cấp cao khô phòng phong](#)

[IBP cung cấp cao khô trinh nữ hoàng cung](#)

[IBP cung cấp cao khô sâm tố nữ](#)

[IBP cung cấp nguyên liệu chiết xuất hoa hòe](#)

[IBP cung cấp chiết xuất đông trùng hạ thảo khô](#)

[IBP cung cấp nguyên liệu chiết xuất hoa hòe](#)

[IBP cung cấp nguyên liệu cao khô đỉnh lăng](#)

[IBP cung cấp cao khô phòng phong](#)

[IBP cung cấp cao khô vỏ liễu trắng](#)

[IBP cung cấp nguyên liệu chiết xuất nhau thai cừu](#)

[IBP cung cấp cao khô phòng phong](#)

[IBP cung cấp nguyên liệu chiết xuất hoa hòe](#)

[IBP cung cấp cao khô atiso](#)

[IBP cung cấp nguyên liệu tảo spirulina](#)

[IBP cung cấp nguyên liệu chiết xuất hoa hòe](#)

[IBP cung cấp nguyên liệu cao khô đỉnh lăng](#)

[IBP cung cấp nguyên liệu chiết xuất nhau thai cừu](#)

[IBP cung cấp cao khô cà gai leo](#)

[IBP cung cấp nguyên liệu cao khô đỉnh lăng](#)

[IBP cung cấp cao khô điệp hạ châu](#)

[IBP cung cấp cao khô giảo cổ lam](#)

Trang 16 của 41

- [« Đầu tiên](#)
- [Lùi](#)
- [13](#)
- [14](#)
- [15](#)
- 16
- [17](#)
- [18](#)
- [19](#)
- [Tiếp](#)
- [Cuối cùng »](#)