



CARMAZZI MARCO

Via fontanella, 61 55048 Torre del Lago (LU)

tel 0584/340941 fax 0584/352462

cell 348/4064721/722

e-mail: info@floricolturacarmazzi.com

CCIAA Lucca n° 42303/97 P.I. 01023260464



UNI EN ISO 9001-2008
UNI EN ISO 14001-2004

Sostanze del Peperoncino

Il principio del peperoncino è un alcaloide chiamato **Capsaicina**, contenuto nella parte interna del frutto, chiamata **Placenta** che sostiene ed avvolge i semi.

Nello strato esterno, detto **Epicarpo**, sono contenute delle sostanze coloranti che danno il diverso colore del frutto. Tre di queste sostanze sono la “**Capsorubina**” la “**Zeaxantina**” e la “**Criptoxantina**”. Nell’olio dei semi si trovano degli acidi, i più importanti sono: **Oleico, Palmico, Miristico, Sterico e Carnaubico**.

Nella parte centrale del frutto si trovano gli acidi

Malonico, Citrico, Potassio, Rame, Magnesio e Ferro. Le vitamine in esso contenute sono un prezioso scrigno di risorse naturali per la salute dell’uomo: **Vitamina A, Tiamina, Riboflavina, Niacina, Acido Pantotenico, Acido Folico, Acido Ascorbico e Vitamina E**.

Assieme alla azioni dirette di tipo Farmacodinamico dovute agli effetti delle proprietà chimiche ed organolettiche del peperoncino, si devono annotare anche le sue proprietà medicinali prima fra tutte

Azione Antibiotica: si tratta di antibiotici che danno delle funzioni di difesa-immunitaria, contro i germi contenuti all’interno della pianta. Sono presenti anticorpi ed altri elementi corpuscolari del sangue come ad esempio i **Macrofagi** ed i **Linfociti**. Molto significativa è la scoperta dell’alto contenuto di sostanze immunitarie idonee al mantenimento della Salute Vegetale delle piante: Aglio, Prezzemolo, Peperoncino, Ginepro, Origano ect, si tratta di antibiotici naturali che, non solo preservano da alcune malattie, ma migliorano la flora intestinale che favorisce la digestione dei cibi.

Anche l’apporto calorico è notevole, se associamo ad una pietanza come pasta e patate, una piccola dose di aglio, prezzemolo e peperoncino, il cibo acquisterà un alto valore nutritivo.

Molte popolazioni povere che fanno uso di queste pietanze, riescono a sopravvivere con diete ai limiti della sopravvivenza.

L’utilità di questa azione antibiotica è tuttavia in fase di sperimentazione, perché le piccole dosi di antibiotici spesso possono dare, oltre alla guarigione anche resistenza batterica.

A cura di Massimo Biagi “Accademia Nazionale del Peperoncino”