

Bs CK2 Nguyễn Ngọc Võ Khoa - Khoa Nội Tiêu hóa

ĐỐI CỐI NG

Cây nghệ (Curcuma longa) được dùng trong chế biến thức ăn của Ấn Độ và các dân tộc Châu Á từ hàng nghìn năm trước công nguyên. Theo y học phương Đông, nghệ có tác dụng làm lành vết thương, viêm loét, chống đau dạ dày, giảm cholesterol gan, vàng da, hoạt huyết, làm tan máu ứ, giúp co hồi tử cung sau sinh...

Năm 1815, Vogel & Pelletier đã phân lập được hoạt chất của nghệ và đặt tên là Curcumin, chiếm 2-5% trong nghệ. Gần 100 năm sau, năm 1910, Milobedzka và cộng sự xác định được curcumin là polyphenol không có cấu trúc diferuloylmethan.

Curcumin thành phần là một hỗn hợp gồm 77% diferuloylmethan, 18% demethoxycurcumin và 5% bisdemethoxycurcumin.

Nhiều nghiên cứu trong vài thập kỷ gần đây cho thấy polyphenol có nhiều tác dụng sinh học quý như tác dụng chống oxy hóa (anti-oxylant), kháng viêm, chống nhiễm khuẩn, chống nấm, chống ký sinh trùng, và đặc biệt là chống ung thư. Vì vậy, các nhà nghiên cứu đã rất nhanh chóng chuyển sự chú ý sang curcumin

