

Oregano

zondag, 10 augustus 2008

Oregano heeft niet alleen een specifieke smaak.....

Oregano heeft niet alleen een specifieke smaak maar bezit ook substantie die onder andere ontstekingen tegen gaan. Onderzoeker aan de universiteit van Bonn en de ETH Zürich aan het licht gebracht. Het gaat om de werkzame stof Beta-Caryophyllen (E-BCB). Deze stof werkt ook bij osteoporose (botontkalking) en aderverkalking. De studie verscheen afgelopen Mei in de "Proceedings of the National Academy of Sciences" (PNAS). E-BCP is een typische substantie die ook in vier andere kruiden voorkomen en wel de basilicum, rozemarijn, kaneel en peper.