Dane aktualne na dzień: 06-11-2026 23:10

Link do produktu: https://rafex.eu/ekstrakt-kurkumy-w-proszku-kolor-zolty-1-kg-p-213085.html



Ekstrakt kurkumy w proszku – kolor żółty 1 kg

Cena	**160,00 zł**
Numer katalogowy	**RAFEX005335**
Kod EAN	**05902888166579**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Ekstrakt kurkumy w proszku – kolor żółty

Nazwa polska: Kurkuma, ostryż długi

Nazwa botaniczna: *Curcuma longa* L.

Rodzina botaniczna: Imbirowate (*Zingiberaceae*)

Opis produktu

Ekstrakt kurkumy w proszku to skoncentrowany surowiec roślinny pozyskiwany z kłącza ostryżu długiego (*Curcuma longa* L.). Kurkuma pochodzi z obszarów Azji Południowej i od wieków jest wykorzystywana jako aromatyczna przyprawa oraz składnik tradycyjnych receptur.

Charakterystyczna, intensywnie żółta barwa kurkumy wynika przede wszystkim z obecności kurkuminoidów, wśród których najważniejsza jest kurkumina. Kłącze zawiera również naturalne olejki eteryczne oraz inne związki roślinne.

Dzięki sproszkowanej postaci ekstrakt jest wygodny w odmierzaniu i przechowywaniu. Może stanowić składnik receptur spożywczych, napojów, mieszanek przyprawowych i innych produktów, jeżeli jego przeznaczenie spożywcze zostało potwierdzone przez producenta.

Skład

Skład: ekstrakt z kłącza kurkumy (*Curcuma longa* L.), maltodekstryna.

Cechy produktu

- **Postać:** drobny proszek
- **Kolor:** intensywnie żółty
- **Surowiec:** kłącze kurkumy
- **Nazwa botaniczna:** *Curcuma longa* L.
- **Rodzina:** Imbirowate (*Zingiberaceae*)

- **Charakterystyczne składniki:** kurkuminoidy, w tym kurkumina, oraz olejki eteryczne
- **Substancja nośnikowa:** maltodekstryna
- **Pochodzenie:** roślinne

Przechowywanie

Przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu. Chronić przed wilgocią, wysoką temperaturą oraz bezpośrednim działaniem światła.

Przeciwwskazania

Osoby z nadwrażliwością na kurkumę lub składniki produktu powinny unikać jego stosowania. Ostrożność powinny zachować osoby z chorobami dróg żółciowych, kamicą żółciową oraz zaburzeniami czynności wątroby. W okresie ciąży i karmienia piersią stosowanie skoncentrowanych ekstraktów należy skonsultować ze specjalistą.

Środki ostrożności

Ekstrakt kurkumy nie jest równoważny zwykłej przyprawie kuchennej. Może zawierać znacznie większe stężenie kurkuminoidów. Nie należy przekraczać ilości zalecanej przez producenta. Unikać wdychania drobnego pyłu podczas odmierzania proszku.

Możliwe interakcje

Skoncentrowane preparaty kurkumy mogą wchodzić w interakcje z lekami wpływającymi na krzepliwość krwi oraz niektórymi lekami metabolizowanymi w wątrobie. Osoby przyjmujące leki na stałe, szczególnie przeciwzakrzepowe i przeciwpłytkowe, powinny skonsultować stosowanie ekstraktu z lekarzem lub farmaceutą.

□□ Ciekawostka

Kurkuma jest znana jako „złota przyprawa” ze względu na intensywną barwę kłącza. Kurkumina, jeden z jej najbardziej rozpoznawalnych składników, jest naturalnym barwnikiem należącym do grupy kurkuminoidów. Żółty pigment jest wykorzystywany również w przemyśle spożywczym.

□□ Sposób wykorzystania

Jeżeli ekstrakt jest przeznaczony do zastosowań spożywczych, można dodawać go do koktajli, napojów, deserów, sosów i mieszanek przyprawowych. Ilość należy dostosować do zaleceń producenta oraz intensywności smaku i koloru, jaką chce się uzyskać.

Informacje dodatkowe

- Produkt stanowi surowiec roślinny w postaci ekstraktu.
- Zawiera maltodekstrynę jako nośnik.
- Nie jest produktem leczniczym.
- Opis ma charakter wyłącznie informacyjny.
- Produktowi nie przypisuje się właściwości zapobiegania chorobom, ich leczenia ani łagodzenia objawów.