30 CÁPSULAS DE 350 MG.  
  
DXN Black Cumin Plus.  
  
Un suplemento herbal especialmente formulado de Comino negro de calidad seleccionada, adicionado con clavo y pimienta negra para mejorar su eficacia.  
  
Es la semilla de una planta herbácea conocida como Nigella Sativa, la cual tiene diversos perfiles Fotoquímicos. Contienen proteína, carbohidratos, ácidos grasos, complejo de vitamina B y varios minerales.  
  
También conocido como "La semilla de la bendición", el uso de Black Cumin ayuda a aliviar la inflamación relacionada con el sistema respiratorio y la condición de la piel; apoya el sistema inmune, promueve la buena digestión, regula el desbalance hormonal y combate la invasión de parásitos.  
  
Con los grandes beneficios a la salud ofrecidos por esta semilla, esta mezcla herbal actúa de forma sinérgica para fortalecer y mejorar el desempeño general de nuestro cuerpo, especialmente como una ayuda para malestares del tracto digestivo y con propiedades antisépticasç.  
  
Black Cumin Plus no contiene ingredientes artificiales, químicos, conservadores ni colorantes. Recomendado para adultos, de una a tres cápsulas por día tomadas después de los alimentos. El consumo regular apoya para equilibrar las funciones del cuerpo y fortalece el sistema inmune para que pueda defender su cuerpo de manera óptima.  
  
Ingredientes activos:  
  
1. Comino negro (Nigella Sativa)  
2. Clavo de olor  
3. Pimienta negra  
  
IMFORMACIÓN AMPLIADA  
  
El Comino negro es tradicionalmente conocida en Oriente Medio, África y Asia como la semilla bendita, debido a sus cualidades y poderes curativos para muchas enfermedades. Además ahora también se conoce en América y Europa.  
  
El grano y el aceite de Nigella Sativa producen un efecto salvador y milagroso, debido a que contienen unos 100 componentes: aceites aromáticos, elementos (muchos de ellos desconocidos todavía), vitaminas, enzimas, ácidos grasos esenciales, fosfato, hierro, fósforo, carbohidratos, carotenos, encimas anti-ácidas, calmantes y estimulantes. Contiene sustancias activas para destruir todos los virus, microbios y bacterias.  
  
Contiene 58% de ácidos grasos, la mayoría de omega -3 y 6. Estos son necesarios para la formación de Prostaglandina E1 con funciones antiinflamatorias, equilibran te y fortalecedoras del sistema inmunitario. Actúa previniendo y combatiendo infecciones y alergias, acelerando su curación y reduciendo las enfermedades crónicas. También contiene cerca de 0,5-1,5 % de aceites volátiles, incluido Nigellone y Thymoquinone responsables de los efectos antihistamínicos (combate alergias), antioxidantes, anti infecciosos, estimuladores de la inmunidad y broncodilatadores.  
  
Estas no son más que algunas de sus innumerables propiedades no todas bien reconocidas científicamente.  
El aceite de Nigella Sativa fue encontrado en la tumba de Tutankhamón. Se sabe que fue utilizado por Cleopatra por sus cualidades de salud y belleza.  
El griego Dioscórides usó la Semilla negra en los dolores de cabeza, congestión nasal, dolor de vientre y parásitos intestinales.  
Hipócrates consideró el Ajenuz como un buen remedio en desórdenes digestivos y hepáticos.  
Ibn Sina el autor del “Canon de Medicina” uno de los más famosos libros en la historia de la medicina de la tradición árabe, recomienda el Ajenuz como estimulante del metabolismo y reconstituyente.  
  
La medicina Ayurvédica la aprecia por sus muchas cualidades: amargor, calor y estimulante natural. Lo usan para una gran variedad de enfermedades como: hemorroides, hepatitis, fiebre, diarrea, tos, parasitosis, etc.  
  
Los primeros escritos referentes al Ajenuz en la tradición judeocristiana se encuentran en el libro de Isaías, en el Antiguo Testamento.  
  
Desde 1959 hay 200 estudios de Universidades y Laboratorios diferentes. Lo confirma La Unión de Asociaciones Americanas de Ciencias Biológicas Experimentales aprobando los trabajos presentados por el Doctor Ahmed Q. concerniente al empleo del grano de Ajenuz en el tratamiento del cáncer.  
  
En el laboratorio de Investigación del Cáncer de la Isla de Hilton Head, al sur de California, U.S.A., uno de los estudios experimentales más extensos sobre las propiedades del Ajenuz hechos hasta ahora, prueba que el aceite de Nigella Sativa es activo y eficaz en el tratamiento de tumores cancerosos, sin los negativos efectos de la quimioterapia. Los estudios mencionados demostraron un incremento en el crecimiento promedio de las células de la médula ósea en cifras de hasta el 250% y una inhibición en el crecimiento de los tumores cancerosos de un 50%. También confirmaron su eficacia como anti-bacteriano anti-nicótico.  
  
También es un excelente modulador hormonal, actuando con eficacia en el descenso del nivel de azúcar en la sangre, el cual es esencial en el tratamiento de la diabetes y síndrome metabólico o síndrome X.  
  
Otras afecciones en las que resulta eficaz son:  
  
· Bronquitis, faringitis, laringitis, asma y en todas las alergias y enfermedades crónicas de la rama respiratoria.  
  
· Da fluidez a las secreciones y facilita las expectoraciones. Aclara la voz.  
  
· Trata los efectos de la gripe y el catarro.  
  
· Alivia las enfermedades cardiovasculares, la híper e hipotensión arterial y problemas cardiacos.  
  
· Refuerza el sistema inmunitario del organismo y crea una resistencia a las enfermedades cancerosas.  
  
· Combate estados asténicos.  
  
· Ayuda a la secreción biliar y combate todas las enfermedades hepáticas.  
  
· Se utiliza en dolores reumáticos, afecciones dermatológicas, migrañas, angustias, nerviosismo y debilidad.  
  
· Contra los cólicos, hinchazones, acidez y limpia los intestinos.  
  
· Indicado en la diabetes y el tratamiento de las afecciones relacionadas con ésta.  
  
· Tiña, hongos de la piel, verrugas.  
  
· Estados depresivos, cáncer localizado, problemas ginecológicos y obstétricos.  
  
· En el embarazo, para el correcto desarrollo del feto y para facilitar el parto.  
  
CLAVO DE OLOR  
  
El clavo de olor es una hierba aromática originaria de Indonesia con muchos beneficios medicinales que la hacen apta para usos terapéuticos, además de sus usos culinarios. Se lo usa para aliviar náuseas, dolores de estómago, dolores de muela y otras dolencias.  
  
Propiedades medicinales  
  
El clavo de olor posee propiedades anti bacterias, anestésicas, afrodisíacas, analgésicas, antiespasmódicas y estimulantes. Uno de los compuestos claves para sus capacidades medicinales es el eugenol, un compuesto que previene la coagulación de la sangre, por lo que el clavo de olor es muy beneficiosa para la salud cardiovascular también.  
  
El extracto de eugenol, además, tiene propiedades anestésicas muy efectivas, por lo cual se utiliza como anestesia en trabajos de odontología como tratamientos de caries y tratamientos de conducto.  
  
Otra propiedad del clavo de olor es que contiene flavonoides con beneficios antiinflamatorios y antibióticos, y ayudan a reducir los niveles de azúcar en sangre.  
En términos nutricionales, el clavo de olor contiene altos niveles de manganeso, vitamina V, magnesio, vitamina K, potasio, calcio y ácidos grasos omega-3.  
  
Usos terapéuticos  
  
· Reduce el pie de atleta y los hongos en los pies  
  
· Consumido internamente alivia los síntomas de diarrea  
  
· Sus propiedades ayudan a curar infecciones graves como cólera, tuberculosis, parásitos intestinales y malaria  
  
· Alivia el dolor de cabeza  
  
· Estimula la circulación para evitar pies fríos  
  
Aparato digestivo: Las propiedades digestivas de esta especia se utilizan para el tratamiento de las siguientes enfermedades del aparato digestivo:  
  
- Aerofagia: El aceite de clavo se utiliza para aliviar los problemas de gases o las flatulencias acumuladas en el aparato digestivo.  
- Digestiones difíciles: Sus componentes le permiten estimular los ácidos gástricos y favorecer la disgregación de los alimentos lo cual facilita la digestión.  
- Falta de apetito: El clavo, al igual que la canela, por su aroma tan especial estimula la digestión consiguiendo abrir el apetito siendo adecuado en casos de inapetencia o anorexia.  
- Vómitos y mareos: El clavo ha sido una de las especies más utilizadas en la medicina tradicional de la India para tratar los vómitos y los mareos, incluidos los mareos en los viajes.  
- Diarrea en los viajes: El clavo es rico que le otorgan propiedades astringentes. Tradicionalmente se ha utilizado para detener la diarrea, especialmente aquella que se produce en los viajes.  
- Gusanos intestinales: El clavo se ha utilizado abundantemente como vermífugo para expulsar los gusanos intestinales.  
  
Enfermedades respiratorias: El clavo posee propiedades expectorantes, antibacterianas y antiinflamatorias, por lo que constituye un buen remedio en el tratamiento de las anomalías respiratorias más comunes. Entre todos ellos podemos mencionar:  
  
- Bronquitis: El clavo constituye un buen expectorante y antiinflamatorio, que puede ser utilizado para desinflamar los bronquios y expulsar las mucosidades.  
- Resfriados: Esta especia puede ayudar a mejorar los síntomas del resfriado  
- Tos: Por sus propiedades antitusivas el preparado anterior con esencia de clavo ayuda a disminuir los ataques de tos.  
- "Mal de altura": Igualmente importante parece su contribución a eliminar el mal de alturas, que son las sensaciones desagradables que se producen cuando ascendemos muchos metros sobre el nivel del mar.  
  
PIMIENTA NEGRA  
  
La pimienta es una de las especias más comunes en la mesa de todas las casas, y seguramente bien conocida por la mayoría de los lectores.  
  
Aunque debido su uso cotidiano pase inadvertida por la mayoría de los comensales, lo cierto es que el uso tradicional de esta especia es tan sólo un pequeño vestigio de lo que antiguamente significaba el grano de la pimienta. Por muchas civilizaciones y medicinas, la pimienta se consideraba una especia excepcional, excelente para los platos debido a su sabor y propiedades digestivas.  
  
La pimienta molida o en grano aumenta las secreciones ácidas del estómago, por lo que esta picante especia se utiliza como aperitivo y digestivo. Está indicada en personas con falta de apetito. Esta especia también ayuda al vaciado gástrico, por lo que se recomienda en personas sanas con digestiones lentas.  
  
Por la misma razón, la pimienta como especia culinaria no debe tomarse en casos de gastritis, úlceras gástricas, dispepsia o acidez de estómago; ya que el aumento de secreción ácida puede empeorar sus síntomas.  
  
La pimienta también es una especia carminativa, que además de favorecer la digestión ayuda a la eliminación de gases.  
  
Pimienta para el colesterol  
  
Estudios científicos han demostrado que tomando pimienta de forma habitual en la dieta, se consigue una disminución del colesterol. Estos efectos son debidos a la piperina, un alcaloide presente en la pimienta que parece actuar sobre los niveles de colesterol.  
  
A estos efectos también colaboran numerosos componentes antioxidantes presentes en el grano, como flavonoides y sustancias aromáticas de la pimienta.  
  
La pimienta también contiene fitosteroles vegetales, que disminuyen de forma natural la absorción de colesterol dietético.  
  
Debido a sus propiedades fluidificantes de la sangre, la pimienta negra se utiliza para tratar la arteriosclerosis.  
  
Potente antioxidante con propiedades anticancerígenas  
  
Debido a su riqueza en vitamina C, beta carotenos y aromas vegetales como terpenoides, la pimienta negra es una especia altamente antioxidante, que previene la oxidación de las células y ayuda a su correcto funcionamiento.  
  
Además un estudio demostró que la pimienta negra inhibe la proliferación de células cancerígenas, que posee efecto antiinflamatorio y las ya citadas propiedades antioxidantes. El efecto anticancerígeno se debe a que el extracto de pimienta negra en dosis de 200mg/ml inhibe las enzimas COX en un 31-80% y la proliferación de las células cancerosas en un 3,5 - 86,8%.  
  
En definitiva, un antienvejecimiento natural y al alcance de todos los paladares.  
  
Cualidades adelgazantes  
  
También se mostró un efecto estimulante sobre la glándula tiroides, lo que indica su capacidad estimulante del metabolismo.  
  
Rubefaciente  
  
La pimienta es rubefaciente cuando se aplica vía externa, es decir, que provoca el enrojecimiento de la piel. Por esta cualidad, es útil en afectaciones reumáticas que respondan bien al calor.  
  
El cataplasma de pimienta se utiliza como expectorante en caso de bronquitis o pulmonía.  
  
Los gargarismos de decocción de pimienta se han recomendado en casos de parálisis lingual y de la úvula.  
  
Medicina Tradicional China y pimienta  
  
En la Medicina Tradicional China, la pimienta se ha utilizado por su sabor picante que calienta el organismo. También se le atribuyen propiedades diaforéticas (que estimulan la sudoración) y bactericidas.  
  
Sus cualidades pungentes o acres se consideran muy importantes para bajar de peso, pues se cree que estimulan el metabolismo y activan la circulación de energía en el cuerpo.  
  
Calienta el abdomen y en particular se utiliza en el tratamiento natural de gripes y resfriados por sus cualidades bactericidas, para estimular la sudoración (diaforesis) y porque es una especia que beneficia a los pulmones.  
  
También se ha utilizado para tratar trastornos digestivos relacionados con frío en el abdomen e intoxicaciones alimentarias