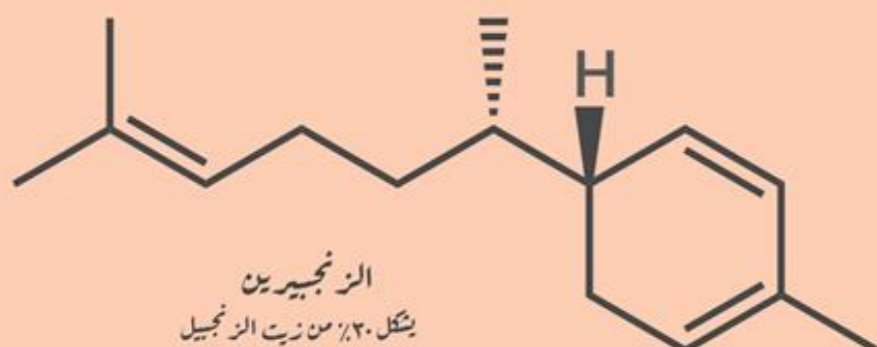


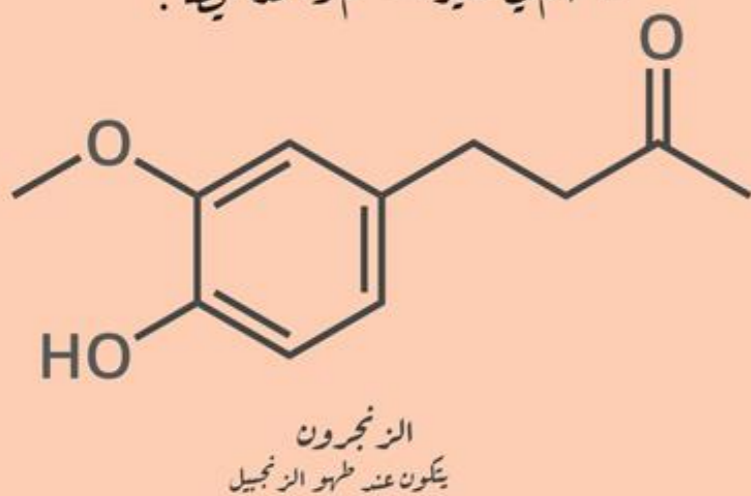
# كيمياء الزنجبيل

## النكهة، الرائحة والحمة (الذئع)

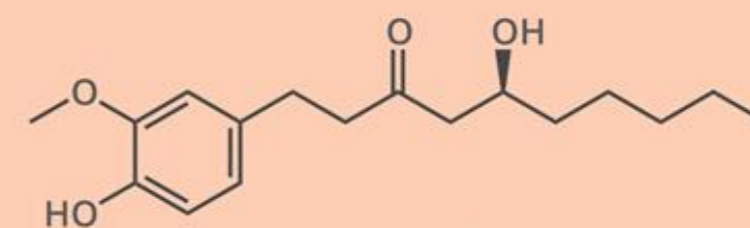
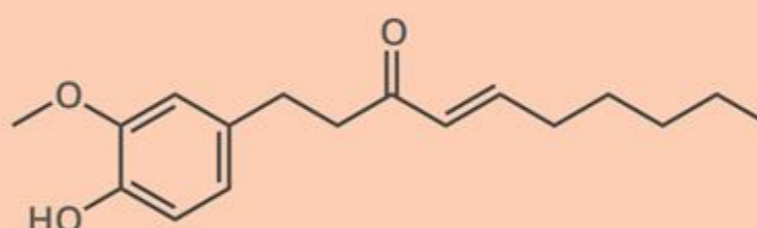


تأثر نكهة الزنجبيل بعدد من المركبات. حيث يعزى الطعم اللاذع للزنجبيل الطازج إلى مركب الجينجيرول (**GINGEROL**)، بينما تأتي النكهة من مركب الزنجبيرين (**ZINGIBERENE**).

طهو الزنجبيل يكسر مركب الجينجيرول إلى مركب الزنجرون (**ZINGERONE**) مما يخفف من حدة الزنجبيل ويساهم بشكل ملحوظ في تغيير نكهته. يتشكل مركب آخر أثناء طهو الزنجبيل يدعى الشوغاول (**SHOGAOL**) يساهم في تغيير الطعم والحمة أيضاً.



## الفوائد الصحية الكامنة في الزنجبيل



يحتوي الزنجبيل على عدد من المركبات النشطة حيوياً. تعتبر مادة الشوغاول ذات أثر مضاد للسعال، بينما يظهر مركب الجينجيرول الجينجيرول خصائص مضادة للالتهاب ومسكنة للألم. أظهرت بعض الدراسات قدرة مركب 6-جينجيرول (**GINGEROL**) على تثبيط إنتاج أوعية دموية جديدة مما يساعد في علاج الأورام وقد وجد الباحثون، إضافة إلى ذلك؛ أن الزنجبيل يعد أكثر كفاءة من الأدوية الوهمية في علاج حالات الغثيان الناجمة عن الحمل أو العلاج الكيماوي.



© COMPOUND INTEREST 2014 - WWW.COMPOUNDCHEM.COM | Twitter: @compoundchem | Facebook: www.facebook.com/compoundchem  
Photo: Public domain. Graphic shared under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives licence.



ترجمة الكيمياء العربي ٢٠١٨ - ترجمة: سارة البنا | تدقيق لغوي: عبد الله البرغاني | تعديل التصميم: هاني طحاوي

WWW.ARABIAN-CHEMISTRY.COM | INFO@ARABIAN-CHEMISTRY.COM

تمت الترجمة بعد موافقة COMPOUND INTEREST حقوق التصميم عائدة لـ COMPOUND INTEREST

TRANSLATION HAS BEEN DONE AFTER THE APPROVAL OF COMPOUND INTEREST.

CREDIT: COMPOUND INTEREST

الكيمياء العربي

ARABIAN CHEMISTRY

