

Composti chimici:

BROMELAINA (1^a parte)

Tratto da "WIKIPEDIA"
Traduzione di: Marco Turazza

La Bromelaina non è una singola sostanza, ma una serie di enzimi e di altri composti. E' una miscela di enzimi digestivi contenenti zolfo (detti enzimi proteolitici o proteasi) e di parecchie altre sostanze presenti in quantità inferiori: perossidasi, fosfatasi acida, inibitori delle proteasi e calcio.

Viene principalmente prodotta in Giappone e a Taiwan.

Storia.

Un ricercatore di nome Chittenden identificò la presenza di enzimi proteolitici nel succo dell'ananas intorno al 1892, e li chiamò "bromelina".

Successivamente fu introdotto il termine di "bromelaina" che fu originariamente applicato ad ogni proteasi derivata da qualsiasi pianta della famiglia delle Bromeliaceae.

La bromelaina fu introdotta come supplemento terapeutico per la prima volta nel 1957.

Le ricerche sulla bromelaina sono state effettuate all'inizio nelle Hawaii, ma più recentemente anche in Asia, Europa ed America latina.

La Germania ha recentemente posto sulla bromelaina un grande interesse, infatti questa è al tredicesimo posto tra i rimedi erboristici più utilizzati.

Fonte.

La bromelaina è presente in tutte le parti della pianta dell'Ananas (*Ananas comosus*), ma il gambo è la fonte commerciale più comune, probabilmente perché esso è prontamente disponibile dopo che il frutto è stato raccolto.

L'Ananas ha avuto una lunga tradizione come pianta medicinale tra le popolazioni native dell'America Centrale e Meridionale.