

Củ Ngưu Báng

*Ngưu báng có tên khoa học là **Arctium lappa**, cây thân thẳng, cao 1 – 2 m. Ngưu báng là một cây thuốc quý, quả và củ được dùng làm thuốc, được thu hái vào mùa thu năm đầu hoặc mùa xuân năm thứ hai. Củ ngưu báng có vị đặc trưng từ nhạt sang ngọt, hơi đắng khó nhận ra, mùi hơi hăng tùy thuộc vào tuổi và chất lượng của củ. Củ là phần bổ dưỡng nhất chứa nhiều inulin, tinh dầu, chất chống oxy hóa, vitamin và khoáng chất. Hiện nay, ngưu báng được sử dụng phổ biến ở các nước Nhật Bản, Hàn Quốc, Trung Quốc,...*

Xuất xứ: Nhật Bản.

Thành phần: Củ ngưu báng tươi nguyên chất.

Công dụng:

- Theo Đông y, củ ngưu báng có tính hàn, tác dụng lợi tiểu (có khả năng loại axit uric), làm ra mồ hôi, khử độc tố máu, lợi mật nhuận tràng, hạ đường huyết, có tác dụng với một số bệnh ngoài da.
- Chất inulin trong củ ngưu báng là chất xơ tan trong nước giúp các vi khuẩn có lợi trong ruột già phát triển, do đó có tác dụng tốt với người bị táo bón. Inulin có tác dụng tăng cường sự hấp thu một số muối khoáng như calcium, magnesium cần thiết cho cơ thể, đồng thời tăng cường sự tổng hợp các vitamin nhóm B. Inulin làm giảm cholesterol và lipid trong huyết tương, làm giảm lượng đường hấp thu, do đó thích hợp cho bệnh nhân tiểu đường và tim mạch.
- Củ ngưu báng có các hợp chất chống oxy hóa được chứng minh có khả năng chống viêm, kháng khuẩn, giảm đau và ngăn ngừa được các căn bệnh ung thư.
- Nghiên cứu đã ghi nhận ngưu báng có tác dụng làm tan sỏi thận, bảo vệ niêm mạc dạ dày và gan, phục hồi di chứng tai biến mạch máu não.
- Trong thực dưỡng, củ ngưu báng tươi được sử dụng trong các món ăn bổ dưỡng lực, bổ thận như tekka, kho, xào nấu canh, hầm lấy nước làm nước súp cho các món phở, bún, hủ tiếu,... Củ ngưu báng còn dùng làm món nộm, món salad và dưa chua.

Ngưu báng kiềm hóa cơ thể tốt, phù hợp cho người ăn chay trường, người ăn thực dưỡng, người dư a xít trong máu và người đang điều trị bệnh.



Công Ty TNHH TM SX Quy Nguyên
857 Phạm Văn Đồng, Khu Phố 4,
P. Linh Tây, Q. Thủ Đức, TP. HCM
Email: info@quynguyen.com - info@quynguyen.org
Điện thoại: 0916 848 922



Thực phẩm này không phải là thuốc, không có tác dụng thay thế thuốc chữa bệnh.

Burdock Roots

*Burdock has the scientific name as **Arctium lappa**, grows to a height of about 1 - 2 meter tall. It is a precious medicinal plant, fruits and roots are used as medicine, harvested in autumn or next spring. Burdock root has a distinctive taste, varied from mild to sweet, slightly bitter and pungent depending on their age and quality. It is the most nutritious part of burdock plant, having a high content of inulin, essential oil, antioxidant compounds, vitamins and minerals. Currently, burdock root is commonly used in Japan, Korea, China,.... to process medicine and healthy foods.*

Origin: Japan.

Ingredients: Fresh burdock roots.

Health benefits:

- According to Orient medicine, burdock roots is cool, has diuretic effect (ability to remove uric acid), toxic detoxification, spleen tonic, laxative benefit, blood glucose decrease, and skin curing.
- Burdock root contains inulin, a soluble fiber, which increase a number of desirable bacteria in colon, preventing and relieving constipation. It also contributes in the absorption of calcium, magnesium as well as in the metabolism of vitamin B. Besides, inulin can decrease cholesterol and lipid in blood plasma, prevent the sugar absorption so it is beneficial to diabetic and cardiovascular patients.
- Due to its special antioxidant compound, burdock roots can fight against inflammation, infection, pain and some types of cancer.
- Some research found that burdock roots can dissolve kidney stones, protect stomach mucus and support in the recovery after brain stroke.
- In Oshawa diet, fresh burdock roots are commonly used in simmering, stir-frying, soup, broth/stock in pho, vermicelli noodles, rice noodles, or to make tekka, good for yang and kidney tonic. It is also used to make various salads and pickles.



Burdock root is an alkaline boost, good for vegans, Ohsawa practitioners, people with excessive acidity and patients undergoing treatment.



Quy Nguyen Trading and Production Co.,Ltd
857 Pham Van Dong Street, Quarter 4,
Linh Tay Ward, Thu Duc District, HCM City
E: info@quynguyen.com - info@quynguyen.org
T: 0916 848 922

This food is not a medication, it does not have the effect of replacing medication.