

PIPERINA 98%

CAS: 94-62-2

DCB: não aplicável

Fórmula Molecular: C₁₇H₁₉NO₃

Peso Molecular: 285,34

Composição: não aplicável

Uso: oral



São Paulo (11) 2067.5600
Brasil 0800 0258 825



www.purifarma.com.br



grupopurifarma



Purifarma



purifarma.com.br/Blog

A piperina, principal alcaloide bioativo derivado da *Piper nigrum*, destaca-se como um potente fitoconstituente com amplo espectro farmacológico. Entre suas propriedades já documentadas, incluem-se efeitos anticancerígenas, anti-inflamatórias, antimicrobianas, antidiabéticas e neuroprotetoras, o que a torna um composto de grande relevância para a pesquisa biomédica.

Os efeitos antioxidantes e antitumorais da pimenta-preta têm despertado crescente interesse científico. No entanto, o mecanismo sinérgico multicomponente responsável por potencializar tais atividades ainda não está completamente elucidado, permanecendo como um campo promissor para investigações futuras.

INDICAÇÕES

- Apoia a melhora da absorção de nutrientes e sinergia alimentar;
- Antioxidante.

DOSAGEM SUGERIDA

- **Oral:** 10 mg, duas vezes ao dia.
- **Tópico:** não aplicável.
- **Fator de correção:** Não se aplica fator de correção.

CONTRAINDICAÇÕES

Pacientes com gastrite ou úlcera gastroduodenal, pancreatite, hemorróidas e hipertensão arterial, não devem fazer uso sem orientação médica, pois pode causar irritação no sistema digestivo e irritar e piorar quadros inflamatórios se consumida em excesso por esses pacientes.

REFERÊNCIAS

1. Material técnico do fornecedor.
2. Tripathi D, Gupta VK, Rai AK. Nanocarrier-Mediated Pharmacokinetic Optimization of Piperine: Expanding the Therapeutic Spectrum of a Multifaceted Bioactive Compound. Med Chem. 2026 Feb 11. doi: 10.2174/0115734064406697251205105311. Epub ahead of print. PMID: 41691681.
3. Lin J, Zheng X, Zhong X, Lu X, Zhang W, Jiang Y. Chemical basis for the antioxidant activity of Piper nigrum: integrative profiling of volatile components from multi-origin black and white pepper. Food Chem. 2026 Apr 1;507:148233. doi: 10.1016/j.foodchem.2026.148233. Epub 2026 Feb 2. PMID: 41653795.