

Cet ouvrage a pour but d'informer, de la manière la plus claire possible, ceux qui utilisent quotidiennement le piment Capsor à des fins thérapeutiques, des nouveautés qui ont un intérêt, tant médical que culturel.

Cet ouvrage est gratuit, et disponible en nombre souhaité.

Si vous étiez en possession d'informations susceptibles d'intéresser la direction de Capsor, afin qu'elle puisse, grâce à votre aide, étoffer le contenu de son ouvrage, n'hésitez pas à écrire à l'adresse reprise ci-dessous :

Capsor

40050 Mascarino di Castello d'Argile (BO)

Tel / Fax +39(0)51 686 72 00

liuni@capsor.it

Qu'est-ce que le piment rouge piquant ?

D'un point de vue botanique.

Le piment rouge (*capsicum annuum*) fait partie de la famille des solanacées au même titre que la pomme de terre, la tomate, le tabac. Immédiatement après la découverte de cette plante annuelle par Christophe Colomb, le piment nous fut importé directement d'Amérique.

Le piment est une plante à tige droite, à feuilles ovées lancéolées, dont la fleur solitaire blanche deviendra un fruit vert de forme allongée. Celui-ci virera ensuite au jaune, pour finalement devenir rouge, sa couleur définitive.

100 gr de piment contiennent : 15 gr de substance azotée, 1,2 gr d'huiles essentielles, 12,5 gr d'huile brute, 20 gr de cellulose, 35 gr de substances non azotées, 0,05 gr de capsaïcine, oléorésine, oléorésine capsantine, du colorant caroténoïde rouge, quercitrin, espidin, erodietine, de l'acide malonique, citroflavonoïde, lécithine, de la vitamine C, PP, E, K, P, A, des sels minéraux (potassium, cuivre, fer etc...)

Pourquoi faire une cure de piment ?

De par cette brève analyse du piment, l'on peut aisément constater sa richesse en vitamines et en enzymes. Les vitamines en particulier sont essentielles à la vitalité de nos tissus, et donc de notre organisme. Pour qu'ils puissent être assimilés via les aliments, il est impératif de les consommer crus. Une température supérieure à 70°C leur est fatale.

Les vitamines sont stockées dans les semences du fruit. Ces semences seront séchées à une température inférieure à 30°C, ensuite elles devront être réduites en poudre pour permettre aux agents digestifs de les assimiler.

Intéressons-nous à présent aux propriétés principales des vitamines présentes dans le piment.

La vitamine C prévient des infections qui touchent l'appareil respiratoire.

Elle réduit l'indice de cholestérol dans le sang et empêche sa formation sur les artères, et par conséquent combat l'artériosclérose. Les personnes qui ont un besoin accru de vitamines C sont les grands consommateurs d'alcool, les fumeurs et les diabétiques.

En outre, la vitamine C a une action de protection corrélée à son statut d'antioxydant pour les autres vitamines D et E.

La vitamine A et ses dérivés, les rétinoïdes, ont un rôle important dans le métabolisme cellulaire, en conservant leur intégrité morphologique et fonctionnelle. Ils augmentent la résistance contre les bactéries, et sont très efficaces pour résoudre les problèmes de vue.

La vitamine E, antioxydant naturel, réduit la consommation d'oxygène des muscles de 40%, agit sur les voies respiratoires.

De par ces informations, nous comprenons maintenant que le piment doit intégrer notre alimentation à part entière, pour garantir le bon fonctionnement de notre métabolisme, mais aussi et surtout, afin de prévenir notre organisme des troubles engendrés par une mauvaise alimentation.

Comment l'utiliser ?

L'on ne peut jouir des précieux avantages du piment qu'en observant quelques consignes. Tout d'abord, les vitamines doivent être saisies à une température inférieure aux 70°C pour ne pas être détruites. Il est donc logique que pour pouvoir s'en approvisionner dans nos aliments, il faille les consommer crus.

Le piment devra être en poudre très fine, car il n'y a qu'en augmentant sa superficie de contact dans les sucs gastriques qu'il sera le mieux assimilé.

Chaque jour, saupoudrer vos plats d'un gramme de piment / 10 kg de masse corporelle.

Des milliers de cas ont prouvé que l'usage quotidien du piment aide l'homme dans sa vie de tous les jours.

Instructions pour l'utilisation des gélules, comprimés, et compresses.

Capsor produit comprimés et gélules, pour que le piment soit accessible à tous, même à ceux qui ne tolèrent pas le piquant. Voilà pourquoi Capsor a pris l'initiative de mettre à leur disposition des gélules d'1/2 gramme de piment.

Les résultats ne se firent pas attendre, même auprès de ceux qui souffrent d'ulcère ou de gastrite.

Les gélules sont dotées d'une enveloppe gastrorésistante, qui leur permet de traverser l'estomac indemne, et de fondre directement dans l'intestin.

Ces gélules gastrorésistantes sont utiles dans les cas de gastrites et d'ulcères, mais aussi en cas de problèmes intestinaux. Elles sont tout aussi efficaces que la poudre, grâce à leur action directe dans les villosités intestinales, où elles libèrent leur précieuse substance.

Pour que ces gélules arrivent directement dans l'intestin, et éviter ainsi qu'après digestion, elles ne restent trop longtemps en contact avec les sucs gastriques, le consommateur devra calculer la durée de sa phase digestive. Cela lui permettra de prendre les gélules de manière équilibrée, dans les 20 à 60 minutes après le repas. La dose quotidienne à respecter est de 2 gélules / 10 kg de masse corporelle. Si votre poids est de 50 kg, la dose correcte sera de 5 gélules lors du dîner, et 5 au souper.

Les comprimés sont à prendre durant les repas, pour leur permettre de se fondre aux aliments. Le dosage adéquat est de 2 comprimés / 10 kg de masse corporelle.

Instructions pour l'utilisation des Geltres.

(Dragées gastrorésistantes au piment et à la levure de bière)

Au cours de cet ouvrage, nous avons pu apprécier l'apport vitaminique du piment.

La vitamine B lui faisant défaut, la GELTRE fut créée. En plus du piment, elles ont un complément de levure de bière, source de vitamine B. Elles sont recommandées aux patients qui, souffrant de troubles gastriques tels que l'ulcère par exemple, ont besoin d'un apport spécifique et complet de vitamines B, mais aussi pour ceux qui souffrent de :

- **Colite** : La geltre est un assainissant des parois intestinales, un rééquilibrant pour la flore intestinale, et combat les infections intestinales.
- **Foie** : Permet la désintoxication en cas de faible insuffisance hépatique.
- **Troubles de l'appareil reproductif** : Celui de la femme, qui a besoin d'un apport vitaminique et minéral équilibré et constant, dont la carence engendrerait l'ostéoporose (la levure contient aussi de la vitamine D).
- **Acné et dermatose** : la dose journalière est de 1 gr / 10 kg de masse corporelle, à prendre 30 minutes, voire 1 heure après le repas. Pour l'obtention d'un meilleur résultat, il y aura lieu de substituer, pendant une semaine, les geltres par le piment seul (en poudre ou en gélules).

Le piment en cas de gastrites et d'ulcères.

Dans ce qui suit, nous tenterons de vous expliquer, le plus simplement possible, la maladie, ses causes, et ses remèdes.

Lorsque la muqueuse qui tapisse les parois de l'estomac est affaiblie, les sucs gastriques entrent en contact direct avec les parois de l'estomac, et c'est ce qui provoque la gastrite, puis encore l'ulcère gastrique ou duodéal. Toute la problématique réside donc dans la séparation des sucs gastriques, des cellules vivantes.

C'est en ce sens que travaille la pharmacopée traditionnelle, en produisant des médicaments qui réduiront l'activité des sucs gastriques, ou qui tamponneront les fissures de la muqueuse gastrique.

Comment le piment va-t-il agir ?

Nous le savons déjà, le piment contient un apport vitaminique qui aide à l'aboutissement d'un équilibre des substances dans la circulation sanguine. Le sang apportera aux cellules protectrices de la muqueuse intestinale plus de « matériaux de construction », permettant ainsi d'éliminer la gastrite et de reconstituer la partie lacérée par les sucs, qu'ils soient gastriques ou intestinaux.

Bien évidemment, lorsqu'on souffre de tels troubles, la dose de piment en poudre quotidienne ne faisait que brûler davantage l'ulcère. C'est la raison pour laquelle Capsor créa les gélules gastrorésistantes, qui, en se dissolvant directement dans l'intestin, permet de jouir de tous ses bienfaits, sans devoir souffrir d'aucun désagrément (tels que les brûlures).

Il est conseillé de prendre 2 gélules / 10 kg de masse corporelle, 30 minutes après le repas, 45 si la digestion est plus lente.

Piment en cas d'hémorroïdes, ou de kyste hémorroïdaire.

Qu'est-ce qu'une hémorroïde ?

L'hémorroïde n'est autre qu'un vaisseau qui, étant sous frottement continu, se dilate. Le problème ne se manifestera que lorsque, pour cause de mauvaise oxygénation des tissus, le vaisseau se sera affaibli. Donc l'hémorroïde n'est autre qu'un problème de mauvaise circulation, engendré par une carence en vitamines, et une mauvaise réparation des tissus. Le piment est une source de vitamines et d'acides gras poly-saturés, mais aussi un puissant hémodynamique. L'apport de vitamine E aide le globule rouge à assimiler plus d'oxygène. Cela lui permettra de commencer à fortifier le vaisseau capillaire lacéré, le kyste se résorbera donc, et l'hémorragie sera stoppée.

Il est conseillé de commencer par une dose massive de piment (en gélules, en poudre, en compresse... à votre meilleure convenance), de 1 gr / 10 kg de masse corporelle, à chaque repas. En cas de brûlures d'estomac, une quantité identique, sous forme de gélules gastrorésistantes, sera ingurgitée après le repas.

Très probablement, dans les 3 ou 4 premiers jours qui suivent le début de la cure, vous constaterez une aggravation. **Ne paniquez pas !** Cette réaction est normale, et est preuve d'assainissement.

« Mais comment ? » me direz-vous !

Le piment contribue à la dilatation des vaisseaux, et à leur réparation. Il est hémodynamique. L'hémorroïde, ce vaisseau-là précisément, étant mieux irrigué, saignera davantage, et ce sera cette même irrigation qui résorbera l'ulcération. Au bout de 10 jours de cure, ce problème sera résolu.

Dans la majorité des cas, nous avons pu constater qu'au bout d'un mois, les hémorroïdes avaient totalement disparu !

Mais si vous stoppez la prise quotidienne du piment, il est possible que le problème se représente à nouveau, à cause d'une carence vitaminique.

Nous vous conseillons donc de devenir « piment-dépendant », en vous habituant, petit à petit, à le consommer cru, sous forme de poudre, dans vos aliments.

Piment pour les cas de cholestérol, triglycéride, tension élevée, artériosclérose.

Les troubles sub-mentionnés sont, sans nul doute possible, d'origine circulatoire.

Tous se caractérisent par le dépôt de substances sur nos artères, ce qui empêche une circulation optimale. Ces substances sont surtout les acides gras saturés. On les trouve dans les graisses animales, et certaines végétales. Une alimentation trop riche en acides gras saturés peut engendrer leur accumulation sur nos parois artérielles, et nous causer des maladies.

La solution est d'intégrer à notre alimentation ces acides gras poly-saturés aux acides gras saturés.

La particularité chimique est qu'ils seront plus fluides, et donc ne s'accumuleront pas aux parois artérielles. La semence du piment contient de nombreux acides poly-saturés, élimine l'excès de cholestérol, de triglycéride de nos artères, et permet une meilleure circulation, et une diminution de la pression artérielle. Les acides gras sont à l'origine de nombreux cas d'artériosclérose. C'est pourquoi, en les éliminant, nous pourrions combattre cette maladie. Le piment peut résoudre bien d'autres choses encore, mais nous avons préféré simplifier, afin de rendre son action, au niveau circulatoire, plus simple.

En conclusion, la solution contre l'obstruction du système circulatoire, n'est pas d'éliminer ces acides gras saturés de notre alimentation, mais bien de consommer quotidiennement la dose équivalente de piment (1 gr / 10 kg de masse corporelle).

La vitamine C et les carotènes dans le Capiscum Annuum.

Les antioxydants jouent un rôle essentiel pour la prévention et la protection des dommages causés par les radicaux libres.

Les dommages dérivés de ceux-ci sont divers : altération de la fluidité, et de la fonctionnalité de la membrane cellulaire, accélération du processus de vieillissement, inflammations, cancers, dommages au niveau hépatique, pulmonaire, ou d'artériosclérose.

La présence de certains antioxydants, tels que la vitamine C et les carotènes dans le Capiscum Annuum, variété fasciculatum, nous a amené à déterminer leur quantité, soit dans les produits frais, séchés ou réduits en poudre, et fournis par CAPSOR.

Quantité de vitamine C et de carotènes contenus dans le Capiscum Annuum :

	<u>Produit frais</u>	<u>Produit séché</u>
Vitamine C	220 mg%	100 mg%
Carotènes	4100 mg%	2800 mg%

D'après les résultats reportés dans ce tableau, on peut déduire que dans le Capiscum Annuum (le piment), la densité de vitamines et de carotènes est particulièrement élevée, et qu'il est opportun d'intégrer ce produit, dont les antioxydants sont présents en quantité bien déterminée.

« L'herboriste conseille ».

Il s'agit de programmes spécifiques au maintien et à la beauté de l'organisme, afin d'affronter, de manière responsable, les problèmes qui généralement surgissent ou s'accroissent à certaines périodes de l'année (changement de saison, période hivernale, de stress etc...)

Ensuite, nous vous expliquerons, de manière précise, les produits et modalités de la cure adaptée. Pour de plus amples informations, pour résoudre des problèmes particuliers, pour obtenir une cure adaptée, personnalisée, efficace, et obtenir le dosage adéquat, notre numéro : +39(0)51 686 72 00.

⇒ **Représentant Capsor pour la Belgique :**

Colarusso Fausto

Tél. 02 345 29 31

(Depuis l'étranger : +32 2 345 29 31)

Adresse e-mail : faustocolarusso@msn.com