

Les protéines de chanvre

Les protéines de graines chanvre (chenevis) sont composées d'environ 65 % de protéines de type globuline et d'un certain nombre d'albumines identiques à celles du plasma humain. La composition en acides aminés des protéines de graines de chanvre ressemble également à celle de l'homme. Les protéines de graines de chanvre, facilement digérées, fournissent par conséquent non seulement les 9 acides aminés essentiels dont notre corps a besoin pour son alimentation, mais ils sont également présents dans la proportion correcte et ils sont biologiquement facilement disponibles pour la constitution des propres protéines du corps, y compris les immuno-globulines.

Un système immunitaire intact et correctement alimenté peut également localiser et détruire les nouvelles cellules cancéreuses avant qu'elles ne se transforment en tumeurs malignes. Grâce à leur valeur physiologico-nutritionnelle élevée, les protéines du chanvre sont particulièrement adaptées comme supplément aux produits de la boulangerie et aux autres produits alimentaires.

De plus, l'ajout de graines de chanvre ou de farine de chanvre en boulangerie ou dans d'autres produits alimentaires est plus sensé que l'ajout d'autres additifs, comme le tournesol, le lin ou le sésame qui ne font qu'augmenter la teneur en calories des aliments, sans que leurs huiles ou

protéines contribuent à la santé de façon importante et comparable à la graine de chanvre.

Cette brève revue a pour but de montrer que la réintroduction de la graine de chanvre dans notre alimentation n'est pas seulement un pas vers une alimentation meilleure pour la santé, mais c'est aussi un délicieux changement dans la cuisine de tous les jours. Il est certain que l'augmentation de la culture de chanvre sans THC dans les années qui viennent contribuera à la multiplication d'aliments à base de chanvre sains et savoureux.



contribuera à la multiplication d'aliments à base de chanvre sains et savoureux.



Une telle nutrition complète, sans substances toxiques, avec tous les acides aminés et acides gras nécessaires, sans cholestérol, sans ESB (maladie de la vache folle), sans hormones de croissance, ni antibiotiques dangereux pour la santé, est le meilleur argument pour revitaliser la tradition millénaire dans le développement de l'humanité et pour commencer à réutiliser le chanvre efficacement.

*Prof. Dr Roland R. Theimer
Faculté de Chimie Physiologique Végétale,
Université Bergisch
GH, FB 9 Wuppertal - Allemagne.
©Hanf & Natur 2000*



hanf & natur ALIMENTATION À BASE
the natural WAY to healthy living DE CHANVRE CERTIFIÉE BIO
Gimborner Str. 98 - 51709 Marienheide - Allemagne
Tél. +49 2264 286 990 - Fax +49 2264 284 18
www.hanf-natur.de