

Patienter i medicinska studier bekräftas särskilt hög effekt mot dyspeptische klagomål. Typiska symtom innefattar trycket i övre och smärta, uppblåsthet, gasbildning, långsam matsmältning och fett intolerans. När fett matsmältning och gasbuk kommer mot effekterna av bitter gurkmeja omedelbart blir märkbara. Gurkmeja främjar bildandet av gallsyror och ger en ökad tömning av gallblåsan. Det reglerar också kroppens egen utbildning och sänker kolesterol eller normala kolesterolnivåer. Det kan åderförkalkning, högt blodtryck, stroke och hjälpa till med att förhindra hjärtattacker.

Gurkmeja tillhör den klass av antioxidanter som vitamin E, betakaroten och vitamin C. Det förhindrar en naturlig antioxidant, den förstörelsen av livsmedel av mikroorganismer och härskning av fett kött. Med liknande effekt är även neutraliserat i den mänskliga organismen fria radikaler. Det kan i anti-aging medicine mot huden åldras kan användas.

Uppkomsten av kroniska inflammationstillstånd, reumatism, katarakt, Alzheimers sjukdom, hjärt- och kärlsjukdomar eller lever- och njursjukdom och även cancer bygger delvis (t.ex. åldrande av huden), om långsiktiga skador av fria radikaler. En stark radikal rengöringsmedel, till exempel Kurkumin kunde också mot dessa så kallade gamla och kanske till och med hjälpa mot cancer.

Reumatism eller reumatoid artrit, kronisk inflammation gemensamma därför kan hanteras Kurkumin. Kurkumin hämmar syntes av prostaglandiner inflammation utlösande. En jämförande studie mellan Kurkumin och fenylbutazon i reumatiska patienter visade Kurkumin för förbättringar i symtom såsom ledsvullnad, stelhet på morgonen och vandrar.

Kurkumin visar i laborietester anticancerogene effekt mot vissa tumör- typer. Dessutom Kurkumin också antimutagene effekt och kan vara metastaser av olika typer av cancer förhindras. Denna verksamhet visar också andra ämnen i laborietestet. Det som är speciellt med Kurkumin är att även vid mycket höga doser av 8 eller 10 gram per dag (motsvarande konsumtion av 200 gram Gurkmejrot skulle vara) inga negativa biverkningar observerades. Även de årtusenden långa hinduiska konsumtion i hushållen visar att för människor ingen risk för toxicitet eller negativa effekter finns. Det finns inga kontraindikationer för användning av gurkmeja.