

AGAR AGAR

Nome científico: *Gracilária confervoides* L.

Sinonímia Científica: N/A

Nome popular: Agar agar, gracilária.

Família: Gracilariaceae e Gigartinaceae.

Parte Utilizada: Planta inteira.

Composição Química: Polissacarídeos: agarose e agaro-pectina. Sais minerais: P,Fe,K,CL,I e sais de cálcio. Celulose, anidrogactose, fibras, proteínas.

Formula molecular: N/A

Peso molecular: N/A

CAS: N/A

DCB: N/A

DCI: N/A

Agar agar é um colóide hidrofílico extraído de certas algas marinhas da classe das rodofíceas, tais como *Gelidium cartilagineum*, *Gracilaria confervoides* e outras agarofitas do gênero *Gigardina*, *Ceramium*, *Encheruma*.

Esses tipos de algas são abundantes nos mares, junto às costas e em diversas regiões do globo como Europa, Ásia e América.

O agar é usado como meio de cultura de bactérias e fungos, a maior parte do agar produzido é utilizado com este fim. O agar-agar é insolúvel em água fria porém expande-se consideravelmente e absorve uma quantidade de água de cerca de até vinte vezes o seu próprio peso (ótimo para dietas). A dissolução em água quente é rápida a temperaturas de 95° a 100° C e pode-se observar a formação de um gel firme a concentrações tão baixas quanto 0,50%. A força de gel do agar-agar é influenciada pelos fatores concentração, tempo, pH e conteúdo de açúcar. O pH afeta

notadamente a força de gel do agar-agar: o decréscimo do pH (soluções mais ácidas) diminui a força de gel. O conteúdo de açúcar também tem um efeito considerável sobre o gel de agar-agar, pois seu aumento resulta em um gel com maior dureza porém com menor coesão (mais frágil).

Indicações e Ação Farmacológica

Laxativo suave, estabilizador de emulsões.

O agar absorve água no intestino, aumentando o volume do bolo fecal, excitando por via reflexa as contrações intestinais.

Apresenta ação no controle do metabolismo endócrino e provoca aumento da taxa metabólica de iodo.

Toxicidade/Contraindicações

Pode levar a obstrução intestinal. Precauções: ingerir o pó com grande volume de água. Não utilizar em caso de gravidez. Pacientes diabéticos devem consumir com cautela, pois o Agar Agar pode reduzir a glicemia após o almoço e alterar, conseqüentemente, as necessidades de insulina.

Dosagem e Modo de Usar

- **Pó:** 0,5 a 1 g duas vezes ao dia, antes das refeições, juntamente com dois copos de água.

Agar-agar não se dissolve à frio, incorporar o pó ao líquido próximo do ponto de ebulição, como se faz com maisena.

Gel do agar-agar endurece apenas abaixo de 40°C, deixar resfriá-lo após a solubilização quente sem manipular (refrigerador)

Vendas

(19) 3429 1199
Estrada Vicente Bellini, 175

vendas@florien.com.br
www.florien.com.br

Gel uma vez formado, somente irá se fundir a temperaturas de 90°C, o que permite que se aqueça o gel ou a mousse em temperaturas entre 70 e 80°C antes de levar à mesa sem que haja qualquer alteração na estrutura. O agar-agar pode ser usado em gelatinas frias, mas seu maior potencial é para gelatinas quentes. Para facilitar o manuseio, dissolva o pó em uma quantidade pequena de líquido e depois incorpore à receita posteriormente.

Referências Bibliográficas

ALONSO, J. **Tratado de Fitofármacos y Nutracêuticos**. Ed. Corpus, 2004.

PHARMACOPÉIA DOS ESTADOS UNIDOS DO BRASIL, Companhia Editora Nacional, 1ª Ed, 1929.

COIMBRA, R. **Manual de Fitoterapia**. 2ª ed., Cejup, 1994.

TESKE, M.; TRENTINI, A. M. M. **Herbarium compêndio de Fitoterapia**. 3.ed. Curitiba.1997