

POWDER OIL CHIA

Nome científico: *Salvia hispanica*

Sinonímia Científica: N/A

Nome popular: Chia

Família: *Lamiacea*

Parte Utilizada: Óleo da semente de chia em pó

Composição Química: Ômega 3, ômega 6, ferro, cálcio, magnésio e potássio.

Formula molecular: N/A **Peso molecular:** N/A

CAS: N/A

DCB: N/A

DCI: N/A

O Powder Oil Chia foi formulado a partir da porção lipídica da chia, compreendendo o óleo de semente. Uma das maiores fontes vegetais de ômega 3, o óleo de chia é um antioxidante. O óleo de chia também é rico em ferro, cálcio, magnésio e potássio.

Indicações e Ação Farmacológica

O óleo de chia possui a capacidade de reduzir os riscos de problemas cardíacos, diminuir as taxas de colesterol plasmático e das suas frações do mau colesterol (LDL) e pelo aumento das taxas de HDL. O óleo também ajuda na regularização intestinal e desintoxicação do organismo sendo um forte aliado nas dietas de emagrecimento. Tem a Combinação ideal dos ácidos graxos essenciais mais importantes (OMEGA 6 e OMEGA 3) que ajudam a manter sob condições normais as membranas celulares, as funções cerebrais e a transmissão de impulsos nervosos. Os ácidos graxos mono

Vendas

(19) 3429 1199

Estrada Vicente Bellini, 175

vendas@florien.com.br

www.florien.com.br

e poli-insaturados encontrados em sementes e óleos vegetais são reconhecidamente eficazes na diminuição das taxas de colesterol plasmático e das suas frações LDL, e pelo aumento das taxas de HDL.

Seus benefícios para a saúde são muitos: auxilia no emagrecimento, reduz os riscos de doenças do coração e diabetes, aumenta a saúde óssea e ajuda na digestão, o que torna este óleo, matéria-prima para formulações de alimentos funcionais, nutracêuticos e suplementos dietéticos.

Toxicidade/Contraindicações

A ingestão elevada de chia pode diminuir a pressão arterial em idosos. Não utilizar em pacientes com uso de anticoagulantes, grávidas e lactantes.

Dosagem e Modo de Usar

1 colher de sopa no café da manhã e 1 colher de sopa no café da tarde (ou 1h antes das duas principais refeições).

Referências Bibliográficas

Mello, Vanessa D.; LAAKSONEN, David E. 2009. Fibras na dieta: tendências atuais e benefícios à saúde na síndrome metabólica e no diabetes melito tipo 2.

SILVA, Rita Cristina de Oliveira; SILVA, Karla Monique Cordeiro; LIMA, Flávia Rodrigues Bezerra; SILVA, Celiane Gomes Maia. 2009. Fibras: uma escolha saudável em benefício da saúde.