



Nome científico: *Coffea robusta* L.

Sinonímia Científica: N/A

Nome popular: Cafe Robusta, Green Coffe extrato seco

Família: Rubiaceae

Parte Utilizada: Sementes

Composição Química: O grão do café verde possui como principais constituintes a cafeína, a teobromina e teofilina (parentes químicos da cafeína, que agem como estimulantes naturais), os taninos e flavonóides (antioxidantes) e o ácido clorogênico, onde se destaca o ácido 5 cafeoilquínico. (Extrato padronizado à 0,8% ácido clorogênico).

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

CAS: N/A

DCB: N/A

DCI: N/A

Indicações e Ação Farmacológica

Ao reduzir a absorção dos açúcares, vai obrigar o corpo a procurar outras fontes de energia, como a gordura acumulada. É esta a estratégia do café verde para emagrecer. O *Coffea robusta* possui aproximadamente 2% de cafeína. Sua atividade está relacionada ao aumento da taxa metabólica; ao relaxamento da musculatura lisa dos brônquios, trato biliar, trato gastrointestinal e de partes vasculares; estímulo do sistema nervoso central e diurese.

Composto de elevada importância, a trigonelina é uma Nmetil betaína que possui efeito no sistema nervoso central, sobre a secreção de bile e na motilidade intestinal. Durante o processo de torra, além de formar pirróis e piridinas, importantes para o aroma do café, gera ácido nicotínico (niacina) importante para o metabolismo humano, pois é precursora das coenzimas NAD e NADP presentes em diversas reações de oxidação. A concentração de trigonelina pode chegar a 20mg por 100g de café torrado.



Redutor da gordura corporal: Os estudos demonstraram que a cafeína e o ácido clorogênico presentes no Café Verde podem diminuir a acumulação de gordura nas células (adipócitos) e quando comparado com o café torrado tem um efeito superior na prevenção aumento de peso. Além disso, alguns compostos deste extrato (ácido feruloilquínico e o ácido neoclorogênico) aumentam a atividade de uma enzima responsável pela oxidação de gordura no fígado. Assim, o extrato de café verde pode ser utilizado na prevenção do fígado gordo.

Efeito anti-diabetes: Existem investigações que demonstram que o ácido clorogênico, em especial o ácido 5 cafeoilquínico, reduz a absorção intestinal dos açúcares (glucose), regula os níveis de açúcar no sangue, prevenindo desta forma a acumulação subsequente de gordura corporal, e contribui para a libertação e decomposição de triglicérides do tecido adiposo.

Portanto são amplas as indicações:

- Potente antioxidante;
- Combate a gordura corporal;
- Prevenção do fígado gordo;
- Influencia o humor, combatendo os sentimentos de apatia e depressão;
- Diminuição da pressão arterial (efeito hipotensor);
- Inibe o efeito do neurotransmissor responsável por induzir o sono, estimulando assim a atenção;
- Aumento da taxa metabólica;
- Relaxamento da musculatura lisa dos brônquios, trato biliar, trato gastrointestinal e de partes vasculares;
- Estímulo do sistema nervoso central e diurese;
- Atividade anticancerígena e ação benéfica no combate de doenças cardiovasculares, esta última característica se atribui às suas propriedades antioxidantes.



- Reduz a absorção intestinal dos açúcares (glucose), regula os níveis de açúcar no sangue, prevenindo desta forma a acumulação subsequente de gordura corporal, e contribui para a liberação e decomposição de triglicérides do tecido adiposo.

Toxicidade/Contraindicações

Contraindicado para pessoas que sofram de ansiedade ou nervosismo, hipertireoidismo, gastrite crônica e úlceras duodenais e em crianças, sobretudo se sofrerem de hiperatividade.

Dosagem e Modo de Usar

Extrato padronizado 0,8%: 100 a 600mg de extrato de Café Verde por dia.

Referências Bibliográficas

TAVARES, L.A.; FERREIRA, A.G.; **Análises quali- e quantitativa de cafés comerciais via ressonância magnética nuclear.** Química Nova, v.29, São Carlos, SP, 2006.

ABRAHÃO, S.A.; PEREIRA, R.G.F.A.;LIMA, A.R.; FERREIRA, E.B.; MALTA, M.R.; **Compostos bioativos em café integral e descafeinado e qualidade sensorial da bebida.** Pesquisa Agropecuária Brasileira, v.43, Lavras, MG, 2008.

CAMACHO- CRISTOBAL, JJ.; LUNAR, L.; LAFONT, F.; BAUMERT, A.; GONZALEZ-FONTES. **Boron deficiency causes accumulation of chlorogenic acid and caffeoyl polyamine conjugates in tobacco leaves.** J Plant Physiol. 2004 Jul;161(7):879-81.

BUGIANESI, R.; SALUCCI, M.; LEONARDI, C.; FERRACANE, R.; CATASTA, G.; AZZINI, E.; MAIANI, G. **Effect of domestic cooking on human bioavailability of naringenin,**



CAFÉ VERDE



 **florien**

chlorogenic acid, lycopene and beta-carotene in cherry tomatoes. Eur J Nutr. 2004 Apr 5;1-7.

www.florien.com.br

Telefone: (19) 3429-1199
Email: vendas@florien.com.br

Estrada Vicente Bellini, 175
Piracicaba/SP - CEP: 13427-225