

CÁRTAMO

Nome científico: *Carthamus tinctorius*.

Sinonímia científica: N/A.

Nome popular: Cártamo, açafão-bastardo.

Família: Asteraceae.

Parte Utilizada: Fruto.

Composição Química: Ácidos oléico, linoleico, palmitato, estearato e oleato.

Formula molecular: N/A

Peso molecular: N/A

CAS: N/A

DCB: N/A

DCI: N/A

O Cártamo, conhecido popularmente como açafão, é uma herbácea, de caule ereto, ramificado, com altura entre 30cm e 150cm, seu sistema radicular é bastante desenvolvido, com uma raiz que penetra profundamente o solo, demonstrando que tem capacidade de tolerar um alto estresse hídrico.

A floração começa na haste central e se espalha para fora, o estágio de flor dura 14 a 21 dias dependendo do clima disponível. Sua semente é eurispérmica, pois apresenta formato irregular com ápice achatado e base arredondada.

Cártamo vem sendo cultivado já a mais de dois milênios de anos, é uma oleaginosa não convencional, e sua matéria-prima é destinada para a produção de óleo na alimentação humana e animal. Na indústria o óleo é aplicado para diversos fins, dentre eles biodiesel, fabricação de tintas, vernizes e cosméticos. O cártamo é uma planta promissora, pois suporta longo período de seca. Este cultivo pode ser opção em regiões áridas como parte do Nordeste brasileiro, regiões que passam por longo período de seca como é o caso do Sudeste Brasileiro.

Vendas

(19) 3429 1199
Estrada Vicente Bellini, 175

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

Indicações e Ação Farmacológica

Carthamus tinctorius desempenha um papel importante como anti-inflamatório, anti-agregante plaquetário, inibidor da formação de trombo, antiobesidade e antidiabético.

Em estudo *in vivo*, foram avaliados os efeitos do cártamo sobre o peso corporal, massa de gordura corporal, e a sensibilidade à insulina em dieta rica em gordura induzida em ratos obesos. Os ratos obesos com administração de cártamo reduziram significativamente a massa gorda do corpo e a sensibilidade à insulina foram evidentemente melhoradas. Reduziu significativamente a massa de gordura corporal, glicemia de jejum e aumentou a sensibilidade à insulina dos ratos obesos. O mecanismo possível é promover o escurecimento do tecido adiposo branco (TAB) subcutâneo e ativar o substrato do receptor da insulina 1 incluindo a proteína quinase via glicogênio sintase-quinase 3β (GSK3 β) em TAB visceral. O cártamo é um importante fitoterápico com um grande potencial anti-obesidade e anti-diabético.

O óleo de cártamo em pó inibe a ação da enzima humana responsável por armazenar gordura em nosso corpo, o que obriga o organismo a usar a gordura acumulada como combustível para atividades físicas, otimizando a queima de gordura, gerando mais energia e eliminando calorias extras.

O ácido Linoléico, é um ácido graxo fonte de ômega 6, que age de maneira positiva sobre o metabolismo de gorduras e proteínas. É encontrado naturalmente em alimentos de origem vegetal, porém em baixas concentrações.

Toxicidade/Contraindicações

Não há nenhuma evidência de toxicidade nos estudos. Não a relatos de interação com outros medicamentos.

Vendas

(19) 3429 1199

Estrada Vicente Bellini, 175

vendas@florien.com.br

www.florien.com.br

Dosagem e Modo de Usar

- **Pó:** 1 g a 2 g, duas vezes ao dia, com água, antes das principais refeições.

Referências Bibliográficas

ZHU, Huijuan et al. **The Mechanism by Which Safflower Yellow Decreases Body Fat Mass and Improves Insulin Sensitivity in HFD-Induced Obese Mice.** *Frontiers in pharmacology*, v. 7, 2016.

SILVA, F.I.; PINTAO, A.M. **A verdade sobre o açafreão.** *Workshop Plantas Medicinais e Fitoterapêuticas nos trópicos.* ICT/CCCM, 29-31. out. 2008.

HOPF, M.; ZOHARY, D. **Domestication of plants in the world. Third edition.** Oxford University Press, p. 211. 2000.

CHADWICK, J. **The Mycenaean World.** University Cambridge Press. P. 120, 1976.

GALANT, N. B. SANTOS, R. F.; SILVA, M. A. **Melhoramento de cártamo (*Carthamus tinctorius* L.).** *Acta Iguazu, Cascavel*, v.4, n.1, p. 14-25, 2015.