

CACAU PÓ

Nome científico: *Theobroma cacao* L.

Sinonímia científica: *Cacao guianensis* Aubl., *Cacao sativa* Aubl., *Theobroma leiocarpum* Bernoulli.

Nome popular: Cacau, cacao, cacaueiro, cacao-forasteiro, cacau-da-bahia, cacau-do-brasil, cacau-verdadeiro, chocolate, maçaroca.

Família: Malvaceae.

Parte Utilizada: Semente.

Composição Química: Flavonóides, teobromina, cafeína, cinzento de cacau, óleo essencial, aleurona, taninos (procianidinas: catequinas e epicatequinas), flobafeno, matérias celulósicas e inorgânicas, ácidos graxos. Composição nutricional – Cacau em pó sem adição de nutrientes.

Formula molecular: N/A

Peso molecular: N/A

CAS: N/A

DCB: N/A

DCI: N/A

Árvore que cresce até 8 metros de altura, é podada quando chega a 4 metros. A casca do tronco do cacaueiro é escura e os ramos são esgalhados, formando a copa da árvore. Os frutos são originários de pequenas flores amarelo avermelhadas, inodoras e pouco atraentes que, nascem diretamente do tronco. O fruto do cacau pode medir até 25 cm de comprimento e, quando maduros, exibem uma tonalidade esverdeada, amarela ou roxa. Cada fruto contém cinquenta ou mais sementes envolta numa polpa viscosa e esbranquiçada.

Indicações e Ação Farmacológica

Antioxidante; cardioprotetor; anti-inflamatório; distúrbios depressivos. Tônico, edulcorante, usado na fraqueza, esgotamento, debilidade, além de suas propriedades tônicas possui excelente aroma, tornando agradáveis as preparações manipuladas, é um alimento de grande valor nutritivo, largamente usado sob a forma de chocolate e de farinha alimentar e dietéticas, o chocolate é empregado como veículo medicamentoso, muito útil em clínica infantil e para revestimento de pílulas, drágeas etc. Dos seus subprodutos, destacam-se a teobromina e a manteiga de cacau. A teobromina é um diurético possante, não produzindo aumento de tensão arterial, nem se acumulando no organismo, muito eficaz nas insuficiências renais, nefrites etc. A manteiga de cacau é usada sob a forma de supositórios, velas, pura ou associada a outros medicamentos, empregada como lenitivo nas inflamações, entrando na confecção de cremes, pomadas, etc.

Em estudos realizados in vivo em humanos, as catequinas foram responsáveis pelo aumento da atividade antioxidante, diminuição de malonilaldeído e peróxido lipídico no plasma, aumento das concentrações de ascorbato no plasma, diminuição da absorção de ferro não-heme e aumento da resistência do LDL-colesterol à oxidação.

Estudos indicaram que o consumo de produtos com alto teor de flavonóis e procianidinas diminui as chances de agregação plaquetária e a formação de coágulos. Outro estudo realizado in vivo, mostrou que a ingestão de flavonóides e procianidinas presentes no cacau favoreceu a produção de compostos anti-inflamatórios.

Toxicidade/Contraindicações

Contraindicado para portadores da síndrome do cólon irritável. Gestantes devem evitar o consumo excessivo, pela presença de cafeína.

Vendas

(19) 3429 1199

Estrada Vicente Bellini, 175

vendas@florien.com.br

www.florien.com.br

Dosagem e Modo de Usar

- **Pó:** 2 a 10 g por dia.

Referências Bibliográficas

ÁVILA, L. C. **Índice Terapêutico Fitoterápico. Ervas Medicinais.** 2^aed. Petrópolis, RJ: EPUB, 2013. p. 133-134.

Vendas

(19) 3429 1199
Estrada Vicente Bellini, 175

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