



# AÇAÍ EXTRATO SECO

## FITOTERÁPICO

**Nome Científico:** *Euterpe oleracea*

**Parte utilizada:** Fruto

**Nomes populares:** uçaí, açaí branco, açaí do pará, açaizeiro, coqueiro açaí, iuçara, juçara, palmitero, palmito, piná e tucaniei.

### Introdução

A espécie vegetal *Euterpe oleracea*, popularmente conhecida como açaizeiro ou **Açaí**, ocorre de forma espontânea na região amazônica, amplamente distribuída na floresta de várzea no estuário amazônico, estendendo-se até Venezuela e Guianas. O **Açaí**, fruto da palmeira do açaizeiro, tem recebido muita atenção nos últimos anos, devido aos benefícios à saúde associados com a alta capacidade antioxidante e composição fotoquímica. O **Açaí** vem ganhando novos mercados desde a década de 90, devido principalmente ao seu elevado valor nutricional. No entanto, seu consumo não ocorre na forma *in natura*, mas principalmente como polpa, devendo o fruto ser submetido a um processo de extração.

O **Açaí** é uma fruta bastante rica em proteína e contém vitamina E, ferro, antocianina e flavonóides. Também estão presentes em sua composição alguns minerais, como potássio e cálcio.

Dados registrados pelo IBGE apontam que a produção nacional de frutos ou coquilhos de espécimes nativos da palmeira **Açaí**, em 2007, totalizou 108.033 toneladas, sendo 6,6% maior que a de 2006. O principal produtor é o Estado do Pará que, na temporada 2007, concentrou 86,8% da produção nacional. Além de ser economicamente viável, diferentes partes desta planta já foram utilizadas pelos nativos da região como medicina alternativa.

No fim da década de 90, o **Açaí** deixou de ser apenas uma fruta exótica da Amazônia e conquistou adeptos em todas as regiões do Brasil, pois estudos sinalizam que atenção especial vem sendo dada às propriedades antioxidantes do extrato seco de **Açaí**.

### Indicações

O **Açaí Extrato Seco** é indicado como antioxidante, anti-inflamatório e redutor dos níveis de colesterol ruim (LDL). Além disso, os fitoquímicos presentes na composição do **Açaí** regulam atividades enzimáticas do metabolismo, fazendo o item agir como um tônico natural, para reposição energética. Os fitoquímicos também reparam danos oxidativos causados no DNA, previnem o stress oxidativo, diminuindo as chances do desenvolvimento de doenças como Mal de Parkinson e Alzheimer e mantendo o sistema imunológico mais saudável.

### Posologia

Não foram encontrados estudos que citem dosagens posológicas para o item, porém encontram-se em produtos de mercado, dosagens de aproximadamente 500mg.

A prescrição da dose deve ser avaliada por profissional capacitado.



### **Contra indicações**

Não foram encontradas contra indicações e interações para o produto.

### **Bibliografia**

- 1) Fernanda Sarmiento Rolla Bernaud; Claudia Funchal, D.Sc. - *Atividade antioxidante do açaí.*
- 2) Araújo, N.C. Sistema Brasileiro de Respostas Técnicas. Cetec. 2006. Embrapa Amazônica Oriental. *Sistemas de Produção do Açaí.* 2ª ed., 2006.
- 3) Lorenzi, H. *Árvores Brasileiras. Manual de Identificação e Cultivo de Plantas Arbóreas Nativas do Brasil.* Vol I., 2000.

*Elaboração: 21/02/2013 MJD*