

# CAPSICI EXTRATO SECO

Min. 40% Capsinóides



**NOME CIENTÍFICO:** *Capsicum annuum* L.

**FAMÍLIA BOTÂNICA:** Solanacea

**PARTE DO FRUTO:** Fruto

**NOME POPULAR:** Capsici, Cápsico, Pimenta-Cayena em Português; Cayena, Pimiento, Ají, Cápsico, Chili em Espanhol; Spanish Piper, Piper Red, Hot Pepper, Cayenne Pepper em Inglês.

## INTRODUÇÃO

*Capsicum annuum* é uma planta herbácea anual ou bianual, da família das solanáceas, caracterizada por apresentar altura entre 30 – 90 centímetros, folhas alternadas, delgadas com flores brancas solitárias e

pequenas, que terminam originando o fruto de uns 10 centímetros de comprimento, cor variável, a princípio verde e ao madurar vermelho. (Alonso, 2007).

O fruto apresenta odor característico e sabor ligeiramente adocicado, possui em sua composição importantes capsinóides, como o Capsiate. O Capsiate é um análogo não pungente (sem ardência), que aumenta a termogênese e o consumo de energia corporal, promovendo o metabolismo energético e a diminuição do acúmulo de gordura corporal.

A palavra Capsicum deriva do latim capsia que significa cápsula em alusão ao formato do fruto. (Alonso, 2007). O Capsiate é um análogo não pungente de Capsaicina do *Capsicum annuum L* – CH-19 Sweet, que raramente contém Capsaicinoides pungente.

## DESCRIÇÃO

O **Capsici Extrato Seco** deverá apresentar no min. 40% de Capsinóides (Capsiate). E outros princípios ativos, como: Capsinóides: Capsiate, Dihidrocapsiate, nor-dihidrocapsiate, (Manninen); Capsaicinóides, Pigmentos Carotenoídes; Vitamina C e Proteína.

## PROPRIEDADES

O **Capsici Extrato Seco** promove o gasto energético, oxidação dos carboidratos e gorduras, tratamento terapêutico da obesidade.

Estudos revelaram que a administração contínua de Capsiate promove o gasto energético em camundongos, além disso, o Capsiate afeta a proteína desacopladora (UCP) no tecido adiposo e músculo esquelético. Os resultados indicaram que o consumo de oxigênio (ou seja, gasto energético) foi significativamente maior no grupo Capsiate que no grupo controle. A oxidação de carboidratos e gorduras foi significativamente maior no grupo Capsiate que no grupo controle. Conseqüentemente o peso médio dos ratos no grupo Capsiate foi significativamente menor do que dos ratos do grupo controle e a administração contínua de Capsiate suprimiram o acúmulo de gordura abdominal.

A administração contínua de Capsiate aumenta o consumo de oxigênio, sugerindo que os ratos tratados com Capsiate queimaram muito mais calorias.

O Capsiate mostrou promover a secreção de epinefrina (adrenalina) em camundongos sugerindo a ativação do sistema nervoso simpático.

## **ESTUDOS**

Estudo realizado do Capsiate sobre o comportamento alimentar e o consumo de energia mostrou que a adição de Capsiate no café da manhã rico em carboidratos diminuiu significativamente o desejo de comer e a fome antes do almoço, diminuiu também a ingestão de proteína e gordura na hora do almoço (Yoshioka, 1999).

A administração diária (14 dias) de Capsiate reduziu a expressão do gene UPC3 e aumento do nível de fosfato no início e durante o período de estimulação no músculo gastrocnêmico, o pH apresentou maior alcalose no grupo Capsiate sugerindo uma menor glicólise aeróbica e uma compensação maior na contribuição para a produção de ATP. Os dados indicaram a redução do teor de gordura corporal associada a um gene UPC3 (Faraut, 2009).

## **INDICAÇÕES**

Auxiliar a perda de gordura abdominal. (Fujishima, 2008).

## **CONCENTRAÇÃO RECOMENDADA**

Recomenda-se 6 mg ao dia de Capsiate, preferencialmente pela manhã.

## **RECOMENDAÇÕES FARMACOTÉCNICAS**

Aplicar fator de correção.

## **CONTRA INDICAÇÃO**

O Capsicum pode interferir com inibidores da MAO e com drogas anti-hipertensivas (pelo aumento da secreção catecolaminérgica). Também pode aumentar o metabolismo de determinadas drogas a nível hepático, e se tem observado um aumento da atividade das enzimas G6PD e lipoproteína lípase (Mabey R., 1988 et al Alonso, 2007).

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

ALONSO, J. R. Tratado de Fitomedicina. Isis Ediciones. 1998.

FARAUT B.; GIANNESINI, B.; MATARAZZO V.; LE FUR, Y.; ROUGON, G.; COZZONE, P.; BENDAN,D.; Capsiate administration results in na uncoupling protein-3 downregulation, an enhanced muscle oxidative capacity and a decreased abdominal fat content in vivo. International Journal of Obesity. 2009.

FUJISHIMA, Y.; SITKER, S.; SHE, H.; OTT, S.; PI-SUYER, X.; FURUHATA, Y.; SATO, H.; TAKAHASHI, M.; Effects of novel capsinoid treatment on fatness and energy metabolism in humans: Possible pharmacogenetic implications. The American Journal of Clinical Nutrition. 2008.

SOARES, A. D. Dicionário de Medicamentos Homeopáticos. Livraria Editora, 2000.

MANNINEN, A.H., Capsiate: The latest thermogenic. Nutrition Performance.

YOSHIOKA, M.; PIERRE, S.; DRAPEAU, V.; DOUCET, I.; DIONNE, I.; SUZUKI, M.; TREMBLAY, A.; Effects of red pepper on appetite and energy intake. A British Journal of Nutrition. 1999.



Revisão nº: 01	Data: 04/02/2013
Elaborado por: Priscila Sandmann	Conferido por: Jéssica Coslovich Guerra