

**CAPSIATE**

**(ATIVIDADE TERMOGÊNICA & GERENCIAMENTO DE PESO)**



**LEMMA**

SUPPLY SOLUTIONS



A termogênese é uma energia na forma de calor produzida pelos tecidos corporais. O metabolismo basal é que determina a quantidade de calor produzida, na sua maioria pela hidrólise de ATP e perdida na forma de calor. A termogênese é dividida em duas categorias: (1) obrigatória, que acontece quando o organismo está em repouso e a (2) facultativa, é todo o calor produzido além da taxa metabólica basal, principalmente em atividades físicas<sup>1</sup>.

Existem alguns alimentos que impõem maior dificuldade ao organismo para serem ingeridos, aumentando o consumo energético para realizar sua digestão. Um desses alimentos é a pimenta vermelha<sup>1</sup>.

A pimenta é um alimento tradicional típica que aumenta a termogênese induzida pela dieta. Ela contém ingredientes pungentes chamados capsaicinoides, na qual a capsaicina é o mais importante. Capsinoides, incluindo o capsiate, são análogos não pungentes dos capsaicinoides, os quais apresentam efeitos fisiológicos análogos à capsaicina. O seu consumo melhora o consumo de oxigênio e a termogênese<sup>2,3</sup>.

## DADOS CIENTÍFICOS DOS BENEFÍCIOS DO CAPSIATE:

### ESTUDOS:

- ✓ **TERMOGÊNESE<sup>4</sup>:** um estudo científico apresentou que o efeito termogênico do capsiate resulta na redução do peso corporal, pois ele ativa o sistema nervoso simpático, que aumenta os gastos de energia em um nível capaz de inibir o acúmulo de gordura corporal.
- ✓ **RESISTÊNCIA ATLÉTICA<sup>4</sup>:** outros estudos demonstram que o capsiate tem a capacidade de promover a resistência atlética, melhorando o desempenho do atleta em atividades físicas, pois ele aumenta o glicogênio muscular residual e diminui significativamente a concentração de ácido lático.
- ✓ **ANGIOGÊNESE<sup>4</sup>:** estudos clínicos mostram que o capsiate tem capacidade de inibir o fator de crescimento endotelial vascular, o que reduz a angiogênese patológica, diminuindo o suporte nutricional para tumores.

**MECANISMO DE AÇÃO<sup>4</sup>:** o capsiate ativa o receptor de capsaicina, que se encontra na superfície do tubo digestivo, conduzindo à ativação do sistema nervoso simpático, seguindo a ativação do músculo esquelético e ativando a lipólise.

**FARMACOCINÉTICA<sup>4</sup>:** o capsiate é absorvido a partir do trato gastrointestinal e é encontrado em diferentes tecidos corporais. Seus metabólitos são excretados na urina, bile e fezes.

**PRECAUÇÕES:** o uso de capsinoides pode aumentar a tosse crônica causada por inibidores da ECA.

## SUGESTÕES DE FÓRMULAS

### CÁPSULA DE CAPSIATE

CAPSIATE	6mg
EXCIPIENTE PARA CÁPSULA QSP	Uma unidade

Administrar uma cápsula ao dia.

## PROPRIEDADES<sup>1</sup>:

O Capsiate® é um análogo não pungente da capsaicina, naturalmente presente na *Capsicum annum*. Atua no aumento da termogênese e no consumo de energia corporal, melhora o metabolismo energético do corpo e reduz o acúmulo de gordura corporal.

## ATIVIDADES<sup>2</sup>:

- Termogênico;
- Perda de peso;
- Anti-inflamatório;
- Imunomodulador.

## INDICAÇÕES<sup>2</sup>:

- Promover perda de peso;
- Melhorar resistência atlética;
- Prevenção de alguns tipos de câncer;
- Útil no tratamento de artrite reumatoide;
- Analgésico.

## CONCENTRAÇÃO DE USO<sup>2</sup>:

Capsiate®: 6mg/dia.

## LITERATURA CONSULTADA:

1. Cardoso J, *et al.* Uso de alimentos termogênicos no tratamento da obesidade. UFRJ, Rio de Janeiro, 2010.
2. Hachita S, *et al.* Effects of CH-19 sweet, a non-pungent cultivar of red pepper, on sympathetic nervous activity, body temperature, heart rate, and blood pressure in humans. *Biosci. Biotechnol. Biochem*, 71 (3), 671-676, 2007.
3. Inoue N, *et al.* Enhanced energy expenditure and fat oxidation in humans with high BMI scores by the ingestion of novel and non-pungent capsaicin analogues (capsinoids). *Biotechnol. Biochem*, 71 (2), 380-389, 2007.
4. Literatura técnica do fornecedor do Capsiate® - Lemma, Brasil.