

Óleo de fruto do cerrado poderá ser comercializado como antiinflamatório e antioxidante

DOL — Dor On Line · Boletim Científico sobre Dor · ISSN 2446-6670

O pequi (*Caryocar brasiliense* Camb) é um fruto característico da região do cerrado brasileiro, utilizado na culinária e, também, na medicina popular no tratamento de afecções do trato respiratório. Para este fim terapêutico, o óleo do pequi é extraído e misturado geralmente com mel. A polpa do pequi parece ser rica em antioxidantes, principalmente ácido gálico e quercetina, substâncias que parecem ser importantes para a prevenção de lesões oxidativas que costumam ocorrer corriqueiramente nas biomoléculas do nosso organismo. A polpa também é rica em vitaminas, sais minerais, fibras, açúcares e óleos tanto saturados quanto insaturados. Pesquisadores do Instituto de Biologia da Universidade de Brasília, liderados pelo professor Cesar Koppe, almejam agregar valor aos pequizeiros, devido aos seus estudos, que datam há mais de 10 anos. Os resultados apresentados nestes estudos não parecem ser suficientes para atribuir às cápsulas de óleo de pequi propriedades anti-inflamatórias. O pedido da patente destas cápsulas foi depositado em 2006 no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), mas ainda não foi avaliado, o que significa que o pedido pode ser indeferido. Verificamos também que não há detalhamento da metodologia utilizada para extração da polpa do pequi. Na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), estas cápsulas estão identificadas como suplemento vitamínico com propriedades antioxidantes e estão aguardando pela aprovação para serem comercializadas. Fonte: <http://g1.globo.com/distrito->

federal/noticia/2011/07/pesquisador-da-unb-cria-capsula-antiinflamatoria-com-
oleo-de-pequi.html

Fonte: novo.dol.inf.br/materia/oleo-de-fruto-do-cerrado-podera-ser-comercializado-como-antiinflamatorio-e-antioxidante ·
Conteúdo do Boletim DOL — Dor On Line. Reprodução permitida mediante citação da fonte.

DOL · DOR ON LINE