

## AÇAÍ EXTRATO SECO

### FITOTERÁPICO

**Nome Científico:** Euterpe oleraceae

**Parte utilizada:** Fruto

**Fator de Correção:** Não se aplica

**Fator de Equivalência:** Não se aplica

**USO:** Interno

**Nomes populares:** uaçáí, açáí branco, açáí do pará, açazeiro, coqueiro açáí, iuçara, juçara, palmitero, palmito, piná e tucaniei.

A espécie vegetal *Euterpe oleracea*, popularmente conhecida como açazeiro 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 açazeiro, tem recebido muita atenção nos últimos anos, devido aos benefícios à saúde associado 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**.

#### Aplicações

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.

# LITERATURA

## Recomendação de uso

Não foram encontrados estudos que cite 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.

## Referências Bibliográficas

1. Fernanda Sarmiento Rolla Bernaud; Claudia Funchal, D.Sc. - *Atividade antioxidante do açai*.
2. Araújo, N.C. Sistema Brasileiro de Respostas Técnicas. Cetec. 2006. Embrapa Amazônica Oriental. *Sistemas de Produção do Açaí*. 2ª ed., 20063.
3. Lorenzi, H. *Árvores Brasileiras. Manual de Identificação e Cultivo de Plantas Arbóreas Nativas do Brasil*. Vol I., 2000.

Última atualização: 21/11/2013 MJD  
07/10/2015 AM