

AÇAÍ EXTRATO SECO

Extrato com mínimo 0,5% de taninos

NOME CIENTÍFICO: *Euterpe oleracea* Mart.

NOME POPULAR: Açaí, Palmito-Açaí, Açaizeiro, Palmiteiro, Pina, Uaçá, Açaí do Pará, Juçara.

FAMÍLIA BOTÂNICA: Palmae.

PARTE UTILIZADA: Fruto.

PRINCÍPIOS ATIVOS: Lipídios, Proteínas, Potássio, Cálcio, Vitamina E, Vitamina B1, Antioxidantes e Antocianinas.



INTRODUÇÃO

O açaizeiro é uma palmeira tipicamente tropical, encontrada no estado silvestre e fazendo parte da vegetação florista das matas de terra firme, várzea e igapó. A palmeira do açaí nasce em touceiras com cerca de 6 troncos, que são ligeiramente curvos, cada tronco apresenta até quatro cachos, onde nascem os frutos. Como floresce e frutifica o ano todo, é possível encontrar na mesma árvore, diferentes estágios de maturação, desde flores até frutos maduros.

DESCRIÇÃO

A fruta de açaí é pequenininha, arredondada e muito roxa, quase preta. Lembra uma jabuticaba em tamanho reduzido. Tem um caroço grande e pouca polpa.

Com o açaí são fabricados sorvetes, licores, doces, néctares e geléias, podendo ser aproveitado também, para a extração de corantes.

PROPRIEDADES

O Açaí possui propriedades nutricionais incontestáveis. É rico em vitamina E, proteínas, fibras, lipídios e minerais como o ferro, além de apresentar elevado teor de antocianinas. A antocianina é uma

substância antioxidante que ajuda no combate ao colesterol e aos radicais livres, e também são potentes corantes naturais.

A quantidade de flavonóides do açaí é 30 vezes a quantidade encontrada no vinho tinto.

Composição	Unidade	Quantidade na Matéria Seca
pH	-	5,80
Matéria seca	%	15,00
Proteínas	g/100 g	13,00
Lipídios totais	g/100 g	48,00
Açúcares totais	g/100 g	1,50
Açúcares redutores	g/100 g	1,50
Frutose	g/100 g	0,00
Glicose	g/100 g	1,50
Sacarose	g/100 g	0,00
Fibras brutas	g/100 g	34,00
Energia	Kcal/100 g	66,30
Cinzas	g/100 g	3,5
Sódio	g/100 g	56,40
Potássio	g/100 g	932,00
Cálcio	g/100 g	286,00
Magnésio	g/100 g	174,00
Ferro	g/100 g	1,50
Cobre	g/100 g	1,70
Zinco	g/100 g	7,00
Fósforo	g/100 g	124,00
Vitamina B1	g/100 g	0,25
α -Tocoferol (vitamina E)	g/100 g	45,00

ESTUDOS

Estudos bioquímicos e tecnológicos sobre Açaí realizados pelo Centro Tecnológico de Bioquímica da Universidade Federal do Pará em seu Departamento de Engenharia Química, e pela Unidade de Bioquímica e Nutrição da Universidade Católica de Louvain (Bélgica) chegaram à seguinte conclusão:

- O açaí é um alimento de base importante. A riqueza em lipídios dá ao seu suco um valor energético duas vezes superior ao do leite.

- Contém elevada quantidade de vitamina E, sendo, portanto um antioxidante natural, importante na eliminação dos radicais livres.

- Tem grande quantidade de fibras, o que favorece o trânsito intestinal.

- Tem um teor considerável de proteínas.

- Os teores de potássio e cálcio são elevados, o que faz o açaí um alimento bastante completo.

- Contém ainda vitamina B1 e elevado teor de pigmentos antocianinas que são também antioxidantes, favorecendo a melhor circulação do sangue.

INDICAÇÕES

Açaí Extrato Seco é indicado na prevenção e redução das doenças correlacionadas a efeitos nocivos de radicais livres e ROS como enfermidades cardiovasculares, circulatórias e cancerígenas.

E também para pessoas idosas e/ou com mau funcionamento do aparelho digestivo.

CONTRAINDICAÇÕES

Nenhuma descrita na literatura.

CONCENTRAÇÃO RECOMENDADA

A dose sugerida é de 800 a 1.000mg ao dia.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARAÚJO, N.C. Sistema Brasileiro de Respostas Técnicas. Cetec. 2006.

EMBRAPA AMAZÔNICA ORIENTAL. Sistemas de Produção do Açaí. 2ª ed., 2006.

LORE_ZI, H. Árvores Brasileiras. Manual de Identificação e Cultivo de Plantas Arbóreas Nativas do Brasil. Vol I. 2000.



Revisão nº: 01	Data: 05/11/2013
Elaborado por: Laisa Costa	Conferido por: Camilla França