

# **ÓLEO DE CÁRTAMO COM VITAMINA E**



**AUMENTO DA SACIEDADE**

**AÇÃO ANTIOXIDANTE QUE AUXILIA NA  
PROTEÇÃO DOS DANOS CAUSADOS  
PELOS RADICAIS LIVRES**

**AUXILIA NA PREVENÇÃO DE  
DOENÇAS CARDIOVASCULARES**

**AÇÃO ANTI-INFLAMATÓRIA**





# ÓLEO DE CÁRTAMO COM VITAMINA E

## BENEFÍCIOS:

O *Carthamus tinctorius*, mais conhecido como óleo de cártamo, onde de suas sementes é extraído um óleo de elevado valor dietético muito usado atualmente como suplemento alimentar, o denominado óleo de cártamo, em que predominam os ésteres glicéridos de ácidos graxos insaturados; o óleo de cártamo é rico em ácidos graxos essenciais, em que o ácido oleico (w-9) e ácido linoleico (w-6) consta na sua composição. Além disso, o óleo de cártamo é uma fonte rica em  $\alpha$ -tocoferóis, desempenhando assim potente ação antioxidante (CAMPANELLA, L. C. A. 2014) possui propriedades que podem acelerar o metabolismo das gorduras sendo um antioxidante natural ministrado para auxiliar no controle da obesidade. Os ácidos graxos (AG) saturados no organismo tendem a elevar tanto a LDL como a HDL e aumentam o nível de colesterol sanguíneo por que reduzem a atividade do receptor LDL. A substituição isocalórica dos ácidos graxos saturados por ácidos graxos poliinsaturados, como o ácido linoléico contido no óleo de cártamo, reduz assim o colesterol total do corpo humano. Todavia, estudos demonstraram que o ácido linoléico, presente no óleo de cártamo, inibe a ação da enzima lipase lipoproteica (LPL), que tem como função transferir a gordura presente na corrente sanguínea para o interior das células adiposas, quanto maior e mais intensa a atividade desta enzima maior quantidade de gordura é armazenada dentro das células adiposas e, como consequência, a pessoa engorda. Sendo assim os nutrientes do óleo de Cártamo, tem a capacidade de bloquear da ação da LPL, o que obriga o organismo a utilizar o estoque de gordura já existente como fonte de energia gerando a chamada lipólise, que é a queima de gordura (CRESPI, T. D. et al, 2011). O interesse cada vez maior pela vitamina E é devido, especialmente, às funções que desempenha no organismo como agente antioxidante, envolvido no retardamento do envelhecimento e na proteção a doenças crônicas não transmissíveis. A vitamina E previne o dano oxidativo celular pela inativação de radicais livres e espécies reativas de oxigênio.



## INGREDIENTES:

Óleo de Cártamo (*Carthamus tinctorius*) e DL – Alfa Tocoferol (Vitamina E), Cápsula: Água Purificada, Geleificante (Gelatina), Umectante (INS 422).

## SUGESTÃO DE USO:

Recomenda-se a ingestão de 1 (uma) cápsula, 2 (duas) vezes ao dia, para adultos acima de 19 anos.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:** GUINAZI, M. Tocoferóis e tocotrienóis em óleos vegetais e ovos. Quim. Nova, 2009. HAYES, KC. et. al. Vitamin E in fortified cow milk uniquely enriches human plasma lipoproteins. The American journal of clinical nutrition, 2012. HISAYUKI, K. et al. Effects of an oral dose of vitamin E on the vitamin E and cholesterol content of tissues of the Vitamin E-deficient rat. The journal of nutrition, 2008. LIN, Y. F. et al. Maternal vitamin E supplementation affects the antioxidant capability and oxidative status of hatching chicks. The American journal of clinical nutrition, 2008.

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO DE 2G (2 CÁPSULAS):

| Quantidade por porção    |                | % VD(*) |
|--------------------------|----------------|---------|
| Valor Energético         | 18 Kcal – 76kJ | 1%      |
| Gorduras Totais          | 2g             | 4%      |
| Gorduras Saturadas       | 0g             | 0%      |
| Gorduras Trans           | 0g             | --      |
| Gorduras Monoinsaturadas | 0,5g           | **      |
| Ácido Oleico             | 0,5g           | **      |
| Gorduras Poliinsaturadas | 1,5g           | **      |
| Ácido Linoleico          | 1,5g           | **      |
| Colesterol               | 0mg            | 0%      |
| Vitamina E               | 5mg            | 50%     |

Não contém quantidade significativa de carboidratos, fibra alimentar e sódio.