

Artigo Técnico

Chocolate como aliado

Muitas vezes visto como inimigo das dietas, o chocolate tem mostrado seus benefícios na cosmeceutica moderna. Suas propriedades antioxidantes e ação hidratante têm sido amplamente exploradas em uma grande variedade de produtos cosméticos para corpo, rosto e cabelos.

Solução Para os Verdadeiros Chocólatras - Chocolate no auxílio da redução do apetite.

Chegou ao mercado magistral à solução para os verdadeiros chocólatras, segundo estudos a mistura de chocolate orgânico e picolinato de cromo sacia a apetite e reduz a fome.

Segundo estudos realizados no Centro de Pesquisa Biomédica de Pennington, da Universidade Estadual de Louisiana, nos Estados Unidos, ficou comprovado que esta substância é realmente capaz de modular e equilibrar a ingestão de diferentes alimentos. Com 40 mulheres obesas envolvidas na pesquisa, a dosagem de cromo prescrita pelos cientistas – que é a mesma na dosagem do chocolate emagrecedor – se mostrou favorável à redução da fome e à redução de compulsão por gorduras e açúcares, o que conseqüentemente leva à redução de peso.

A formulação é baseado em um conjunto de ingredientes especialmente balanceados e sempre baseados em pesquisas. Uma delas foi à realizada pelo Departamento de Psicologia da Universidade de Würzburg, na Alemanha, onde 37 mulheres saudáveis e com peso normal, ao comerem uma barra de chocolate comum ou uma maçã, tiveram resultados parecidos: redução da fome, elevação do humor e aumento da motivação. A importante diferença era que, com o primeiro, os efeitos se produziram em maior escala do que com a fruta.

Além disso, do fator de redução do apetite o chocolate com picolinato de cromo, poderá ser consumido por diabéticos por não conter açúcares e é adoçado com xilitol, adoçante natural obtido das frutas e do milho, mas somente com a devida orientação de um endocrinologista. (Vide sugestão de formulação)

Resumo

A HISTÓRIA DO CACAU

De acordo com os historiadores, o cacauero, chamado *cacahuatl*, era considerado sagrado. No México os Astecas acreditavam ser ele de origem divina e que o próprio profeta Quatzalcault ensinara ao povo como cultivá-lo tanto para o alimento como para embelezar os jardins da cidade de Talzitapec. Seu cultivo era acompanhado de solenes cerimônias religiosas. Esse significado religioso provavelmente influenciou o botânico sueco Carolus Linneu, que denominou a planta de ***Theobroma cacao***, chamando-a assim de “manjar dos deuses”.

BENEFÍCIOS DO CHOCOLATE

O chocolate tem ação hidratante, é rico em substâncias antioxidantes, vitaminas B1 e B2, que são importantes para o crescimento e fortalecimento dos tecidos. Como também é fonte de lipídeos, ele forma uma camada protetora na pele, evitando que ela perca água, isto é, que ela fique desidratada.

Da casca dos grãos de cacau, especialmente ricos em teobromina e cafeína, dependendo do processo de extração, obtém-se:

- **Xantinas**, que conferem ao produto efeito lipolítico, útil no tratamento de gorduras localizadas (coxas, abdômen, glúteos, braços). Agem na ativação da degradação dos triglicérides, que são transformados em ácidos graxos e glicerol, que funcionam como combustível para outros tecidos;
- **Polifenóis**, substâncias com ação anti-radicaís-íves, auxiliares no combate ao envelhecimento celular.

Além disso, o aroma do cacau exerce influência sobre o sistema nervoso: as beta-endorfinas é liberada por um efeito imuno-modular, proporcionando sensação de prazer e

bem estar. Segundo os estudos em aromaterapia, isso acontece porque o cérebro, ao identificar o aroma do chocolate, libera serotonina, responsável pelo sentimento de bem-estar.

UTILIZAÇÃO EM COSMÉTICOS

Apesar de ser um produto antiqüíssimo, a descoberta dos benefícios cosméticos do cacau foi relativamente tardia, já que a extração de suas matérias-primas era mais focada para a indústria alimentícia. A transição para uso cosmético se deu quando os pesquisadores, depois de verificarem a sua alta capacidade de hidratação, descobriram propriedades *anti-stress* nos ativos extraídos da casca dos grãos de cacau.

Hoje, as aplicações cosméticas do cacau vão muito além da conhecidíssima *manteiga de cacau*, usada como emoliente e proteção dos lábios, e nos mais diversos tratamentos cosméticos, devido ao seu alto conteúdo de ácidos graxos essenciais, com propriedades nutritivas e hidratantes, que diminuem a perda de água transepidérmica da pele, mantendo a hidratação natural desta. Aliás, a *manteiga de cacau* deve ser utilizada com cautela em peles muito oleosas, por conta de seu alto teor lipídico.

Considerado um nutricosmético por ajudar a manter um corpo mais saudável e, conseqüentemente, colaborar para uma melhoria na aparência, colabora ainda para outros fatores da saúde. Em estudos realizados no Instituto de Dermatologia Experimental da Universidade de Witten-Herdecke, na Alemanha, foi revelado que o consumo de cacau, a longo prazo, pode providenciar proteção de 15 a 25% a mais do que o normal contra queimaduras de Sol e melhoria na pele da mulher.

ATIVOS EM DESTAQUE

CAPUCCINO EXTRACT

Alia os benefícios do cacau às propriedades terapêuticas do café, resultando em um ativo com alto poder antioxidante. A cafeína, aplicada sobre a pele, protege o tecido conectivo dérmico contra o foto-envelhecimento, suprimindo a formação de rugas UV-induzidas.

Utilizado em concentrações entre 05% e 10%, em cremes ou géis-creme nutritivos, hidratantes ou protetores para o rosto; em formulações para os cabelos (com ação condicionante, melhorando a textura e o volume, mantendo o brilho natural dos fios); ou ainda em emulsões cremosas antilipêmicas para o corpo, em produtos anti-celulite

ENDORPHIN

Complexo formado pelos polifenóis do cacau e extrato da flor da *Tephrosia* que promove a liberação de beta-endorfinas pelos queratinócitos, promovendo sensações como "bem estar" e conforto. Além disso, acalma, suaviza, amacia e hidrata a pele. Desenvolve a luminosidade natural, a aparência jovem e o rigor da pele. Usado em cremes ou géis para o rosto, em dosagens entre 3% e 8%.

LIPEX COCOASOFT

Manteiga derivada das sementes do cacau caracterizada por propriedades de cristalização diferenciadas e excelente estabilidade. Possui propriedades umectantes e hidratantes. Pode ser incorporada em emulsões cremosas para o corpo, em concentrações entre 2 e 20%.

Sugestão de formulação:

Picolinato de cromo.....400 mcg
Koubo.....200 mg
Xilitol.....10%
Cacau Orgânico em pó.....qsp

Posologia: Para alcançar os efeitos desejados de emagrecimento e obter as quantidades de cromo ideais, é indicada a quantidade de três tabletes pequenos por dia às pessoas mais gordinhas ou com problemas de obesidade. No entanto, é aconselhável não ultrapassar o consumo de cinco unidades sem recomendação de um médico.

Preparação:

- 1- Fundir o chocolate em banho Maria, não deixando ultrapassar 60°C;
- 2 - Em seguida acrescentar o Koubo e o picolinato de Cromo a 40°C;

3 - Esfriar e acrescentar o xilitol em quantidade suficiente;

4 - Envasar e rotular;

Informações sobre estabilidade

Validade: 4 meses;

Armazenagem: Em local fresco ao abrigo da luz;

Estabilidade: Oxidação dos lipídios: rancificação

Made: Tablete;

Referências

1. BRASIL. *Farmacopéia Brasileira*, 1ª edição, p.150.
2. *Photodermatol Photoimmunol Photomed*. 2007 Apr – Jun; 23 (2-3):86-94.
3. www.plantamed.com.br – acesso em 20/09/2007.
4. WILKINSON, J B; MOORE, R J. *Harry's Cosmetology, 7th. Edition*. New York: Chemical Publishing Co, Inc.,1982.
5. Br J Dermatol. 2007 May; 156(5): 957-64. Epub 2007 Mar 28
6. Protection from photodamage by topical application of caffeine after ultraviolet irradiation.
7. Souza, Valéria Maria de: *Ativos Dermatológicos Volume 1 – 2ª edição – São Paulo: Edit. Tecnopress, 2004.*

gvconsultoria@consultoriafarmaceutica.com.br

<18> 3223 2088