

Capsaicina (Extrato de Pimenta):

Nome científico: *Capsicum annuum* L. **Sinonímia científica:** *Capsicum angulosum* Mill., *Capsicum axi* Vell., *Capsicum cerasiforme* Mill., *Capsicum conoideum* Mill., *Capsicum cordiforme* Mill., *Capsicum grossum* Willd., *Capsicum longum* DC., *Capsicum milleri* Roem. et Schult., *Capsicum olivaeforme* Mill., *Capsicum silvestre* Vell., *Capsicum shaerium* Vild., *Capsicum trategonum* Mill., *Capsicum tournefortii* Bess., *Capsicum umbilicatum* Vell., *Piper indicum* Garsault. **Nome**

popular: Capsici, Cápsico, Pimenta-Cayena em Português; Cayena, Pimiento, Ají, Cápsico, Chili em Espanhol; Spanish Pipper, Pipper Red, Hot Pepper, Cayenne Pepper em Inglês. **Família:** Solanaceae.

Parte Utilizada: Fruto.

Composição Química: Extrato padronizado em 40% de capsinóides (capsiate) Capsaicinóides,

Capsiate, Dihidrocapsiate, nor-dihidrocapsiate, (Manninen);
Pigmentos Carotenóides; Vitamina C, Proteína.

Formula molecular: N/A

Peso molecular: N/A

CAS: N/A

DCB: N/A

DCI: N/A

É uma planta herbácea anual ou bianual, da família das solanáceas, caracterizada por apresentar altura entre 30 a 90 centímetros, folhas alternadas, delgadas com flores brancas solitárias e pequenas, que terminam originando o fruto de uns 10 centímetros de comprimento, cor variável, a principio verde e ao madurar vermelho. O fruto apresenta odor característico e sabor ligeiramente adocicado.

A palavra Capsicum deriva do latim capsa que significa cápsula em alusão ao formato do fruto.

O capsiate é um análogo não pungente de capsaicina do Capsicum annuum L - CH-19 Sweet, que raramente contém capsaicinoides pungente.

Indicações e Ação Farmacológica

Promove o gasto energético, oxidação dos carboidratos e gorduras, por este motivo é indicado para o tratamento terapêutico da obesidade. Estudos revelaram que a administração continua de capsiate promove o gasto energético em camundongos, além disso, o capsiate afeta a proteína desacopladora no tecido adiposo e músculo esquelético. Os resultados indicaram que o consumo de oxigênio (ou seja, gasto energético) foi significativamente maiores no grupo capsiate que no grupo controle. A oxidação de carboidratos e gorduras foi significativamente maior no grupo capsiate que no grupo controle. Consequentemente o peso médio dos ratos no grupo capsiate foi significativamente menor do que dos ratos do grupo controle e a administração contínua de capsiate suprimam o acúmulo de gordura abdominal. A administração contínua de capsiate aumenta o consumo de oxigênio, sugerindo que os ratos tratados com capsiate queimam muito mais calorias.

O capsiate mostrou promover a secreção de epinefrina (adrenalina) em camundongos sugerindo a ativação do sistema nervoso simpático.

Estudo realizado do capsiate sobre o comportamento alimentar e o consumo de energia mostrou que a adição de capsiate no café da manhã rico em carboidrato diminuiu significativamente o desejo de comer e a fome antes do almoço, diminuiu também a ingestão de proteína e gordura na hora do almoço.

A administração diária (14 dias) de capsiate reduziu a expressão do gene UPC3 e aumentou o nível de fosfato no início e durante o período de estimulação no músculo

gastrocnêmico, o pH apresentou maior alcalose no grupo capsiate sugerindo uma menor glicólise aeróbica e uma compensação maior na contribuição para a produção de ATP. Os dados indicaram a redução do teor de gordura corporal associada a um gene UPC3.

Toxicidade/Contraindicações

O capsicum pode interferir com inibidores da MAO e com drogas anti-hipertensivas (pelo aumento da secreção catecolaminérgica). Também pode aumentar o metabolismo de determinadas drogas a nível hepático, e se tem observado um aumento da atividade das enzimas G6PD e lipoproteína lipase.

Dosagem e Modo de Usar

-Extrato seco 40%: 6 mg ao dia preferencialmente pela manhã. -

Referências Bibliográficas

ALONSO, J. R. ***Tratado de Fitomedicina***. Isis Ediciones. 1998.

FARAUT B.; GIA ESI I, B.; MATARAZZO V.; et al. ***Capsiate administration results in na uncoupling protein-3 down regulation, an enhaced muscle oxidative capacity and a decreased abdominal fat content in vivo***. International Journal of Obesity. 2009.

FUJISHIMA, Y.; S ITKER, S.; SHE , H.; et al. ***Effects of novel capsinoid treatment on fatness and energy metabolism in humans: Possible pharmacogenetic implications***. The American Journal of Clinical nutrition. 2008.

SOARES, A. D. ***Dicionário de Medicamentos Homeopáticos***. Livraria Editora, 2000.

MANNINEN A.H., ***Capsiate: The latest thermogenic***. Nutrition Performance.

YOSHIOKA, M.; PIERRE, S.; DRAPEAU, V.; et al. ***Effects of red pepper on appetite and energy intake***. A British Journal of Nutrition. 1999.