

CAPSIATE

O Capsiate é um capsinóide e, seu nome é frequentemente utilizado para denominar o grupo de capsinóides, devido estar presente na maior quantidade em relação aos outros capsinóides extraídos da *Capsicum Annum*. Os capsinóides são uma família de compostos que são análogos à capsaicina (componente ativo das pimentas), mas com propriedades não pungentes. São extraídos da *Capsicum Annum* (pimenta doce), a única não pungente das pimentas.



PROPRIEDADES DO CAPSIATE:

- Auxilia no gerenciamento do peso,
- Aumento de termogênese e do consumo de energia corporal,
- Promove o metabolismo energético e diminui o acúmulo de gordura,
- Eleva a temperatura corporal, o consumo de oxigênio em humanos e consequentemente aceleração do metabolismo lipídico.

Estudos sugerem que a ingestão de Capsiate durante pelo menos duas semanas ocasionou diminuição do acúmulo de gordura corporal, especialmente de gordura visceral, promoveu redução do peso corporal, do colesterol e apresentou também efeitos antioxidantes e antiinflamatórios.

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.

TOXICIDADE/CONTRA-INDICAÇÕES:

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.

SUGESTÃO DE FORMULAÇÃO

Capsiate 6mg

Tomar 1 capsula ao dia.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Yoshioka, M.; Pierre, S.; Drapeau, V.; Doucet, I.; Dionne, I.; Suzuki, M.; Tremblay, A.; Effects of red pepper on appetite and energy intake. *A British Journal of Nutrition*. 1999.

Quimer ervas e especiarias, <http://www.quimer.com.br>