



CAPSULA DE ÓLEO CÁRTAMO

Nome Popular: Cártamo

Nome Científico: Carthamus tinctorius L.

Família: Asteraceace

Fórmula: C₁₈H₃₂O₂

Atualmente, o Cártamo é cultivado como planta oleaginosa, altamente adaptada às condições de semi-aridez sendo os principais produtores mundiais a China, Egito, Estados Unidos, Índia, México e Rússia.

O Cártamo é uma planta que oferece elevada resistência à falta d'água, às altas temperaturas, aos ventos fortes e quentes, à baixa umidade relativa do ar, e é tolerante a solos salinos.

PROPRIEDADES

O óleo de Cártamo é extraído de sementes oleaginosas que possuem elevados teores de ácidos graxos essenciais: ácido linoléico (60-80%) e oléico (20-40%), que para serem funcionais e bioativos, devem ser extraídos a frio.

INDICAÇÕES

O Cártamo tem capacidade de ajudar na formação de prostaglandinas. O cis-ácido linoléico e o ácido graxo ômega-6 presentes no óleo são responsáveis pela produção das prostaglandinas e também atuam como catalisador de queima de gordura marrom.

A gordura marrom é a interna que circunda a gordura corporal de órgãos vitais e serve como uma fábrica de queima de gordura, utilizando calorias para aquecer em vez de armazená-las como gordura branca.

Durante o metabolismo normal, cis-ácido linoléico converte ácido gama linolênico que por sua vez estimula o organismo em uma onda de atividade de queima de calorias.

Quando a gordura marrom é ativa em uma base regular, o corpo é capaz de manter o seu melhor peso ideal. Em artigos científicos com animais, a alimentação com ácido linoléico resultou em mudanças corpóreas, diminuição de peso e de massa gorda, além de um aparente aumento de massa magra.

DOSAGEM / CONCENTRAÇÃO USUAL

2 capsulas ao dia

ARMAZENAMENTO

Conservar a temperatura de 15 - 30°C e umidade máxima 50%.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Informe técnico do fabricante.