



## EXTRATO GLICÓLICO DE DAMASCO (HG)

**Nome Científico:** *Prunus armeniaca L*

**INCI:** Prunus Armeniaca Fruit Extract

**Nº CAS:** 68650-44-2

**Parte Utilizada:** Fruto

**Fórmula Molecular:** N.A

**Peso Molecular:** N.A

### **PRINCÍPIOS ATIVOS**

O damasco é nativo da China e Japão, mas também é cultivada em regiões temperadas e quentes regiões do mundo, incluindo a Turquia, Europa, África do Sul e Austrália.

O damasco (*Prunus armeniaca L.*) pertence a Família Rosaceae. Os frutos são fonte rica de carboidratos, vitaminas C e K, beta-caroteno, potássio e ferro, niacina e tiamina, ácidos orgânicos, fenóis, compostos voláteis, ésteres e terpenóides.

### **PROPRIEDADES E EMPREGOS TERAPÊUTICOS**

O damasco tem sido utilizada na medicina popular como remédio para várias doenças. A decocção da casca funciona como um adstringente para acalmar a pele irritada. Pode promover efeitos antiidade, calmante, emoliente, hidratante, mineralizante, nutritivo e tônico. Por conter compostos voláteis e terpenóides que proporcionam significativa atividade antimicrobiana e antioxidante.

### **DOSAGEM**

O Extrato Glicólico de Damasco pode ser incorporado em cremes, loções cremosas, hidroalcoólicas ou tônicas, géis, produtos para banho, máscaras faciais, preparações capilares, produtos para pele sensível e delicada e produtos solares de preferência no final da preparação ou abaixo de 45° C. Indicado de 1 a 5% em cremes, géis e loções e entre 0,5 a 8% em shampoos, condicionadores e sabonetes líquidos ou em barra.

### **ESTOCAGEM E VALIDADE**

Deve ser estocado hermeticamente fechado, ao abrigo da luz solar direta e do calor.

Prazo de validade: 36 meses a partir da data de fabricação.

Obs.:

- Poderá ocorrer formação de precipitado e/ou turbidez durante a estocagem, sem alterar as propriedades.
- Alterações da cor são esperadas por modificações dos compostos coloridos das plantas.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

Felippe, G.; Venenosas: Plantas que matam também curam; p. 76-77; Editora: Senac; 1ª edição; 2010  
D. Yigit; *et al*; Antioxidant and antimicrobial activities of bitter and sweet apricot (*Prunus armeniaca L.*) kernels; **Brazilian Journal of Medical and Biological Research** (2009) 42: 346-352.  
OZCAN, M.; Proximate and fatty acid composition of apricot (*Prunus armeniaca L.*) Kernels; Selçuk University, Department of Food Engineering, Faculty of Agriculture, Konya/ Turkey.  
Tomasi, M.C; Venenosas – Plantas que matam também curam; p. 76 – 77.  
Cravo, A.B.; Frutas e ervas que curam – Panacéia vegetal. Ed. Helmus, p. 90, 1995.