



## **EXTRATO OLEOSO DE CAFÉ**

**INCI Name:** Extract Coffea Seed Oil  
**No CAS:** 8001-22-7; 128-37-0; 94-13-3  
**Nome Científico:** *Coffea arabica* L.  
**Parte Utilizada da Planta:** Semente torrada

### **PROPRIEDADES**

O Extrato oleoso de café é rico em matéria insaponificável e xantinas, sendo os esteróis e os alcalóides (cafeína, ácido clorogênico e ácido cafêico), as substâncias ativas de propriedades cosméticas desejáveis.

Por possuir cafeína tem ação antilipêmica e adelgaçante atuando como coadjuvante no combate à celulite e gordura localizadas.

### **INDICAÇÃO**

Em cremes, géis e loções para celulite/gordura localizada de 1 a 10%.

Em xampus e condicionadores anti-caspa entre 0,1 e 0,5%.

**Atenção:** O Extrato Oleoso de Café deve ser adicionado no final da preparação cosmética, ou na fase oleosa de emulsões, sempre se utilizando de antioxidantes para evitar a instabilidade do extrato.

Indicado somente para uso externo.

### **ARMAZENAMENTO**

Acondicionar em recipiente hermético, ao abrigo da umidade, do calor e da luz solar direta.

Prazo de validade: 24 meses a partir da data de fabricação.

### **Obs.:**

- Alterações da cor são esperadas por modificações dos compostos coloridos das plantas.

### **REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA**

1. Alonso, J.R., Tratado de Fitomedicina – Bases Clínicas e Farmacológicas. Editora ISIS, 1998.
2. SPEER, Karl and KOLLING-SPEER, Isabelle. **A fração lipídica da semente de café**. *Braz. J. Plant Physiol.*, Jan./Mar. 2006, vol.18, no.1, p.201-216. ISSN 1677-0420.
3. Wilson AJ, Petracco M, Illy E (1997) Some preliminary investigations of oil biosynthesis in the coffee fruit and its subsequent re-distribution within green and roasted beans. In: 17th International Colloquium on the Chemistry of Coffee, 92-9. ASIC, Paris.