



# CAFÉ EG

---

BIOVITAL

## LITERATURA CIENTÍFICA

INCI Name (CAS): *Coffea arabica* fruit extract (84650-00-0).

# CAFÉ EG

Oriundo de Coffea, região da Etiópia, o cafeeiro foi introduzido no Ocidente pelos árabes durante a ocupação da Europa. O cafeeiro é um arbusto ramificado desde a base e atinge de 2 a 3 metros de altura. As folhas são opostas, persistentes, simples e ovais, com bordas onduladas. Suas flores brancas, axilares e de aroma agradável, semelhante ao jasmim, agrupam-se nos ramos. Os frutos são ovóides e revestidos por uma casca dura, e possuem cor vermelha ou amarela e contém 2 sementes, também recobertas por uma proteção. A semente, quase inodora e de sabor atípico, desprovida de seu envoltório, denomina-se “grão de café”. Parte usada: sementes.

## Principais constituintes

As sementes contém:

- Mais de 50% são glucídioses (arabinose, galactose, manitol, manose, xilose), osides (celulose, sacarose); galactomananas; xilanas; arabanos; hemicelulose.
- 10-15% protídeos: incluindo 2% de aminoácidos livres (ác. aspártico, ácido glutâmico, asparagina) e bases púricas (xantina, guanina).
- 10-15% lipídeos: triclicerídeos constituídos de ácidos graxos (linoleico, oleico, palmítico, esteárico)
- 5-8% materiais insaponificáveis: incluindo tocoferóis, triterpenos, esteróides (sitosterol, estigmasterol e lanosterol) e esqualeno.
- 3-4% de minerais: cálcio, magnésio, fósforo, potássio, sódio e enxofre.
- Ácidos orgânicos: cítrico, málico e oxálico.
- Componentes fenólicos:
  - 5-10% ácidos fenólicos (ácido cafeico, ácido clorogênico (ácido cafeoil-3-quinico) ácido criptoclorogênico, ácido ferúlico, ácido neoclorogênico (ác.5-cafeoilquinico) e ácido paracumárico.
  - 9% de taninos.
- Terpenóides, diterpenos.
- Alcalóides: 1 - 2,5% de cafeína e teobromina.
- Nicotina.
- Vitaminas: B3 (niacina ou vitamina PP) e B4 (adenina).

## Principais propriedades

A cafeína apresenta propriedades emagrecedoras (lipolítica), como todos os derivados das xantinas. A atividade emagrecedora é devida a ação das xantinas na lipólise dos triglicerídeos estocados nos adipócitos por inibição da enzima fosfodiesterase. Em cosméticos, o café possui propriedades tonificantes e suavizantes (anti-inflamatório). Rico em ácidos fenólicos, o café apresenta atividade antisséptica, antioxidante e captura de radicais livres, ação protetora contra os raios UV. Possui propriedades lipolíticas devido ao conteúdo duplo de bases xantínicas (cafeína e teobromina).

## Especificações

Aparência: líquido transparente

Cor: incolor à amarelo claro

pH: 6,50 a 7,50

Conteúdo de cafeína: 2,0 a 2,9

## Dosagem recomendada

1,0 – 15,0% em produtos antilipêmicos e adelgaçantes;

## Condições de Armazenamento

Deve ser armazenado em ambiente seco e arejado, ao abrigo da luz solar direta, calor e umidade.

