

5ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA SÃO LUCAS



DESENVOLVIMENTO E PRODUÇÃO DE CHÁS ANTIOXIDANTE, CALMANTES E ESTIMULANTES

Pâmela Batista Curci COLLETO^{1*}; Erica REZANDE¹; Léia FERREIRA¹; Leticia CALCAGNOTTO¹

1.Centro Universitário São Lucas, Porto Velho, Rondônia, Brasil.

*Autor correspondente: colletopamela@gmail.com

Após a realização de pesquisas do uso chás manipulados, foi encontrado em maior demanda indivíduos que procuram chás antioxidantes, chás calmantes e chás estimulantes. Durante o dia-dia, existem chás para diferentes ocasiões, os calmantes por exemplo ajudam na insônia, ansiedade e estresse, por outro lado temos os chás antioxidantes que ajudam melhorar o sistema imunológico, atua contra os radicais livre, melhorando a textura da pele, e por fim os chás estimulantes ajudam a melhora do ânimo e a disposição, como também elimina a sonolência e aumenta o estado alerta do indivíduo. Pensando nisso, iniciou-se um estudo com a proposta de conceber a proposta dos três tipo de chá citado acima, com isso, foi realizado a manipulação dos chás acima, por meio de pesquisas na literatura foram feitas as escolhas dos componentes adequados para a formulação dos chás, com o levantamento da ordem de manipulação, a pesagem de cada ativo ocorre a partir do auxílio de uma balança analítica digital, apresentando sua concentração. No chá calmante a concentração dos ativos foram, camomila extrato seco solúvel 400 mg, melissa extrato seco 100 mg, passiflora extrato seco 120 mg e refresco de maracujá 3 g. No chá estimulante os componentes foram, canela extrato seco solúvel 80 mg, chá branco extrato seco 200 mg, guaraná extrato seco 80 mg e refresco de abacaxi 1g. No chá antioxidante as formas ativas foram, hibisco extrato seco 250 mg, kombucha 4 g, gramberry 20 mg, beterraba 80 mg e refresco de frutas vermelhas 2 g. Após a pesagem dos mesmos foi realizado o processo armazenamento em sachês, a concentração de cada

5ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA SÃO LUCAS



sachê foi respectivamente de 2,80g, 1,36g e 6,35g, juntamente com seus rótulos. Na produção do chá calmante os compostos são a camomila, tendo como fins propriedades relaxantes e moderadamente sedativas, que por sua vez cooperam para o tratamento da insônia, ansiedade e o nervosismo, possui grandes quantidades de flavonoides e óleos essenciais, tem uma ação relaxante para o corpo, como também reduz o estresse. Apresenta também o polifenol ácido rosmarínico, pois influência na ansiedade e na insônia; extrato seco de passiflora, tem em sua composição flavonoides, como por exemplo: a crisina, que atua interferindo no funcionamento do ácido gama-aminobutírico (o GABA), que tem como função inibir o sistema nervoso central onde auxilia na regulação do ciclo do sono, como também melhora ânimo, ansiedade e o estresse; e o refresco de maracujá, que possui compostos flavonoides, como o kaempferol e quercetina, que tem ação diretamente no sistema nervoso central, diminuindo os sintomas de ansiedade e estresse, apresentando um estado de relaxamento. O chá estimulante é composto pelo extrato seco de canela, possui compostos bioativos, como também ação antioxidantes e anti-inflamatórias, devido a essas características influência no melhoramento da disposição e do humor, melhorando assim, a energia vital e o vigor físico; extrato de chá branco seco, por dispor de substâncias que agem no cérebro estimulando a síntese de dopamina e serotonina, como por exemplo a L-teanina, que proporciona sensação de bem-estar, onde reduz o estresse e melhorando o humor; extrato seco de guaraná, contém elevadas concentrações de cafeína, e outros compostos que atua no sistema nervoso, proporcionando atividades estimulantes, retarda a fadiga e aumenta a força física. Portanto é visto como um recurso ergogênico; e refresco de abacaxi, possui em sua composição altas concentrações de vitamina C, sendo esse um potente antioxidante, onde atua nos radicais livres impedindo seu dando ao corpo, como também estimula o sistema imunológico. Por outro lado, possui magnésio que proporciona o relaxamento, e o ferro que ajuda energeticamente, como também previne a anemia. E por fim no chá antioxidante os ativos presentes são o extratado seco de hibisco, por conter altas concentrações de polifenóis, sendo as principais antocianinas, tem grande atividade antioxidante, que atua inibindo o estresse oxidativo, evitando assim a formação de radicais livres,

5ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA SÃO LUCAS



proporcionando assim, a prevenção precoce do envelhecimento; kombucha, em sua composição contém vitaminas B, C, como também betacaroteno, carotenoides e polifenóis, sendo esse último componente tem atividade antioxidantes. Ressaltando que por ser fermentado sua ação antioxidante é relativamente 100 vezes maior que a vitamina C, em vista disso tem seu uso em doenças crônicas provocadas pelo estresse oxidativo; gramberry, possui elevadas concentrações de vitaminas A, C e D, como também flavonoides, sendo este com grande atividade antioxidante; beterraba, sua composição tem elevadas concentrações de vitamina C, betalaína, carotenoides e flavonoides, esses compostos são potentes antioxidantes que atuam nos radicais livres no organismo, evitando os danos às células, prevenindo assim a possibilidade do aparecimento de câncer e algumas doenças; o refresco de frutas vermelhas é rico em antioxidantes, pois contém vitaminas C, E e selênio, beta caroteno e flavonóides. Portanto além de agir contra os radicais livres também tem ação contra infecções e inflamações. As considerações finais do desenvolvimento dos chás foram que estão acondicionados em sachês, facilitando a utilização em diferentes ocasiões do dia-dia. As propriedades antioxidante, estimulante e calmante, foram obtidos através dos insumos farmacêuticos ativos em sua composição, proporcionando múltiplos benefícios para a saúde.

PALAVRAS-CHAVE: Chás; Calmantes; Antioxidantes; Estimulantes.