

5ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA SÃO LUCAS



DESENVOLVIMENTO DE REFRIGERANTE DETOX

Felipe Castilho GUEDES^{1*}; Gabriel Do Nascimento Rodrigues ALVES¹; Patrick Maciel NÓE¹; Jussara Cristina Da Silva VALERIO¹; Mario Andrade De Souza FILHO¹; Edwin Rene Paiva Zuñiga SOBRINHO¹; Roberto Ataíde Batalha De ARAÚJO¹; Luciana Gonçalves De Lima GOVEIA¹

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

*Autor correspondente: felipecastilho02@gmail.com

A palavra Detox está na moda em razão das promessas de desintoxicar o organismo de possíveis substâncias lesivas promovendo saúde e bem-estar. As terapias detox incluem a combinação ou o uso isolado de sucos, alimentos, suplementos, purgação, saunas, enemas, infusão oral, retal e endovenosa de agentes quelantes e outros com o propósito de limpar o organismo e trazer benefícios à saúde. O refrigerante se apresenta como um dos principais vilões, que pode ocasionar o aumento de peso e contribuir para o surgimento de diabetes e outras doenças, isso devido a sua grande quantidade de açúcar. Vale ressaltar que, a alimentação balanceada é fundamental para manter um corpo saudável e pensando em reduzir os impactos causados pela ingestão de alimentos prejudiciais e diminuir a possibilidade de futuras doenças desenvolvemos um refrigerante, com o intuito de melhorar a perda calórica e promover melhor qualidade de vida, o refrigerante detox é uma ótima alternativa para quem pratica atividades físicas, pois possui uma potente ação detoxificante, contribuindo no processo de eliminação de toxinas do organismo, aumentando a oxidação de ácidos graxos, agindo de forma sinérgica para aumentar a saciedade e promover a diurese. Durante a realização de estágio em ambiente de farmácia magistral, nós acadêmicos do curso de farmácia, da Faculdade São Lucas Afya, utilizando de nosso conhecimento técnico realizamos pesquisa bibliográfica sobre detoxificação e desenvolvemos um refrigerante que vai na

5ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA SÃO LUCAS



contramão do estereótipo de vilão, com forma farmacêutica inovadora, o Refrigerante Detox consiste em sachês de 10,36g, que devem ser adicionados em 200ml de água mineral gaseificada, podendo ser administrado até duas vezes ao dia. Utilizamos para fazer 50 saches: Altilix (5g), Chá branco (2,5g), Naringina (250g), Kombucha (250g), Base refresco de maracujá (0,01mg) e Corante de Tartrazina. O Altilix®, é um composto de origem natural, com processo de extração a partir das folhas de uma subespécie diferenciada de alcachofra, sua padronização envolve altas concentrações de bioativos com ação detoxificante, atuando no processo de emagrecimento, contribuindo na eliminação de toxinas do organismo e no aumento da oxidação dos ácidos graxos. Ele também possui ação hepatoprotetora, reduzindo os radicais livres e danos hepáticos. O Chá-branco originado da planta *Camellia Sinensis* possui forte ação antioxidante, devido as grandes quantidades de catequinas (um tipo de polifenol) presentes em sua composição. Ele auxilia no emagrecimento pois contém cafeína, que possui efeito termogênico, elevando o gasto de energia do corpo com o aumento do calor, atua no nosso organismo de forma a desinflamar, desintoxicar e acelerar o metabolismo o que facilita a queima de gordura. A Naringina é uma flavona glicosídica presente potencialmente nos cítricos. Extraída principalmente da casca dos cítricos, também é encontrada na polpa, suco, folhas, flores e sementes da planta. Os flavonoides encontrados na Naringina são produtos naturais bioativos, utilizados amplamente como alimentos funcionais, mas costumam conter outros ingredientes como diferentes flavonóides, limonóides, e pectinas, com efeitos que protegem a saúde. É fonte de ferro, cálcio, potássio, magnésio, alfa e betacaroteno, ácido fólico, vitamina B6 e licopeno. Ela corrige transtornos metabólicos vinculados com a resistência à insulina, previne as hiperinsulinemias e as dislipemias induzidas pela dieta. Além de inibir potencialmente a proliferação e secreção de lipoproteínas que contêm apolipoproteína B100, inibindo secreção das lipoproteínas VLDL, melhorando assim as dislipemias. Ao reduzir o nível lipídico e o nível de colesterol, ela diminui a aterosclerose e a pressão arterial. O kombucha foi adicionado por possuir qualidades probióticas que oferecem ao intestino bactérias saudáveis, que melhoram muitos aspectos da saúde, como o equilíbrio da flora intestinal, imunidade, sensação de

5ª MOSTRA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA SÃO LUCAS



bem-estar e perda de peso. Abundosa em polifenóis e ácido acético, a bebida fermentada também minimiza infecções bacterianas e fúngicas. Ajuda inibir o armazenamento de gorduras no nosso corpo, portanto acelera o metabolismo e impede que as gorduras se acumulem em diferentes partes do corpo. O sabor de maracujá foi utilizado como flavorizante para melhorar as características degustativas com finalidade de um paladar mais agradável, escolhido também devido a coloração amarela, podendo dar a sensação do usuário estar consumindo de fato um refrigerante geralmente comercializado. Dentre os benefícios prometidos estão perda de peso, combate a fadiga, redução de cefaleias, do envelhecimento precoce, de alergias da resposta pró-inflamatória e do estresse oxidativo, bem como prevenção contra neoplasias e outras doenças crônicas. Em conclusão é possível afirmar que desintoxicar o organismo é essencial para uma melhor aparência, saúde, bem-estar físico e mental. O Refrigerante Detox alivia a sobrecarga sobre os órgãos digestivos, potencializando suas funções e aumentando a imunidade destes sistemas de defesa, que podem ser modulados por nutrientes e compostos bioativos de alimentos, conforme mostraram diversos estudos científicos. Dessa forma o farmacêutico se faz presente atuando no desenvolvimento da formulação, prestando serviço à sociedade.

PALAVRAS-CHAVE: Detox; Refrigerante; Termogênico; Detoxificação.