

ÓLEO DE CHIA



Ficha Técnica

Registro:

Registro no M.S. nº 6.5204.0100.001-9

Código de barras nº: 7898171287497**Embalagem:** Plástica.**Apresentação comercializada:** Frasco plástico contendo 60 softcaps + 10 grátis, de 500 mg.**Prazo de validade:** 24 meses.

Introdução:

1º REGISTRO NO BRASIL

As sementes de chia eram consumidas pelos povos andinos da era pré-colombiana (Astecas e Maias) e fazia parte da dieta básica e diária destes povos, juntamente com o feijão, o milho e o amaranto. O óleo desta semente é a maior fonte vegetal de ômega 3, um ácido graxo essencial.

BENEFÍCIOS:

- ✓ Extração a frio, sem adição de produtos químicos;
- ✓ 100% natural;
- ✓ Fonte natural de ômega 3 (65%);
- ✓ Fonte de ômega 6 (18%) e 9 (5%);
- ✓ Sua composição é rica em antioxidantes naturais, tornando o óleo altamente estável e não necessitando da adição de antioxidantes / estabilizantes artificiais;
- ✓ Baixo teor de gorduras saturadas;
- ✓ Relação ideal entre o ômega 6 e ômega 3.

Os ácidos graxos mono e poli-insaturados encontrados em sementes e óleos vegetais são reconhecidamente eficazes na diminuição das taxas de colesterol plasmático e das suas frações LDL, e pelo aumento das taxas de HDL.

Em humanos, os ácidos linoleico (ômega 6) e alfa-linolênico (ômega 3) são necessários para manter sob condições normais, as membranas celulares, as funções cerebrais e a transmissão de impulsos nervosos. São denominados essenciais por não serem sintetizados pelo organismo.

O ácido graxo α -linolênico (ω -3) é essencial para a função celular normal, age como precursor para a síntese de outros ácidos graxos poli-insaturados (AGPI) ω -3, como o ácido eicosapentaenoico (EPA) e ácido docosahexaenoico (DHA), melhora a fluidez da membrana (eritrócitos) e promove mudanças no endotélio vascular, resultantes da produção de compostos anti-inflamatórios (FETT, 2001).

O ácido graxo ω -3 é precursor dos ácidos graxos EPA e DHA, desempenham papéis importantes no desenvolvimento e manutenção do sistema nervoso central (MACLEAN, 2005), produzem efeitos benéficos em doenças associadas a reações inflamatórias, como artrite reumatoide ou doença intestinal inflamatória (ROMBEAU, 2005), e auxiliam no tratamento e prevenção de doenças do coração e câncer por reduzirem a concentração de mediadores pro inflamatórios produzidos nas células (MORAES; COLLA, 2006). O EPA e o DHA também parecem atuar na prevenção da doença de Alzheimer (FETT, 2001; MORAES; COLLA, 2006).

O ácido linoleico é convertido no organismo em ácido gama linoleico e este, posteriormente transformado no ácido graxo araquidônico o qual é convertido pelo organismo em uma substância chamada prostaglandina E1 (PGE1). O PGE1 tem propriedades anti-inflamatórias e pode também agir como vasodilatador, aumentando o fluxo sanguíneo.

O ácido oleico é responsável pela a manutenção da formação de membrana celular, desenvolvimento das células, bom funcionamento das funções cerebrais, ainda auxilia na diminuição das taxas de colesterol plasmático e das suas frações LDL, e aumenta as taxas de HDL, contribuindo para a saúde cardiovascular.

Ingredientes:

Óleo de chia (*Salvia hispanica* L.). Cápsula: gelatina (gelificante), glicerina (umectante) e água.

Sugestão de Uso:

Ingerir 1 a 2 cápsulas, 3 vezes ao dia. Ingerir antes das principais refeições, com auxílio de 200 mL (1 copo) de água.

Conservação do produto:

- Temperatura ambiente (15–30°C), protegido da luz e umidade.

Informações importantes:

- O Ministério da Saúde adverte: Não existem evidências científicas comprovadas de que este alimento previna, trate ou cure doenças.
- Gestantes, nutrizes e crianças até 3 (três) anos, somente devem consumir este produto sob orientação de nutricionista e/ou médico.
- Não contém glúten.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 3 g (3 cápsulas):

Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	27 Kcal=113 kJ	1%
Gorduras totais	3 g	5%
Gorduras saturadas	0,3 g	1%
Gorduras monoinsaturadas	0,2 g	**
Gorduras poli-insaturadas	2,5 g	**
Não contém quantidades significativas de carboidratos, proteínas, gorduras <i>trans</i> , colesterol, fibra alimentar e sódio.		

*%Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.**Valores diários não estabelecidos.



facebook.com/labtiaraju