

# Cápsula Óleo Germe de Trigo

Código: 1081

01/09/2017

Revisão: 00

Pág. 1 de 2

INCI Name (óleo): Triticum Vulgare (Wheat) Germ Oil

No CAS (óleo): 8006-95-9

Fórmula: N.A

Peso Molecular: N.A

## PROPRIEDADES

O Germe de Trigo é considerado a fonte natural de Vitamina E mais importante na natureza e de onde é extraído o Óleo de Germe de Trigo tem sua composição proteínas, lipídeos, minerais e vitaminas do complexo B.

A Vitamina E foi descoberta em 1922 pelo Dr. Herbert Evans e sua colaboradora Dra..Katharine S. Bishop. Esses autores constataram que ratos necessitavam de Vitamina E nos processos normais da reprodução.

Em 1968, o "Food and Nutricional Board" do Conselho Nacional de Pesquisa dos EUA, aceitou a Vitamina E como um nutriente essencial para a saúde humana, já que durante as décadas anteriores sua importância havia sido reconhecida apenas na nutrição animal.

A Vitamina E é um antioxidante essencial. É essencial por definição, uma vez que o organismo por si só não pode produzi-la e deve conseqüentemente obtê-la dos alimentos e dos complementos.

O interesse pela Vitamina E é grande, pois segundo os resultados das últimas pesquisas científicas, considera-se que a sua ingestão ótima pode ajudar a prevenir ou retardar o início de um câncer, da aterosclerose, da catarata e outras doenças importantes, além de prevenir doenças coronarianas. Tais doenças degenerativas foram relacionadas com o dano causado pelos radicais livres. Estes se originam nos processos normais do organismo e também como resultado da exposição ao meio ambiente.

Quando os radicais livres e os antioxidantes estão em equilíbrio, os primeiros não representam nenhum problema. Mas, quando a produção de radicais livres supera a dos antioxidantes, seja pelo estilo de vida do indivíduo, por sua dieta, pelo meio ambiente ou outros fatores, é produzido o dano oxidativo. Como antioxidante, a Vitamina E protege da oxidação as lipoproteínas de baixa densidade e outros corpos ricos em lipídios.

A Vitamina E é reconhecida como o principal antioxidante nos tecidos adiposos do corpo, e a primeira defesa ante a peroxidação lipídica.

Quando os radicais livres são originados tanto pelos processos metabólicos normais como pela poluição ambiental, a Vitamina E os neutraliza. É particularmente importante em tecidos que contém altos níveis de ácidos graxos poliinsaturados (cérebro e SNC), e naqueles que estão em contato com o oxigênio dos pulmões dando

# Cápsula Óleo Germe de Trigo

Código: 1081

01/09/2017

Revisão: 00

Pág. 2 de 2

proteção à microssoma e mitocôndrias.

## FONTES

As fontes naturais de Vitamina E mais importantes são os óleos vegetais, a nozes e os grãos integrais. O óleo de Germe de Trigo é a fonte natural mais rica.

Na natureza encontramos oito substâncias com atividade biológica: d-alfa, d-beta, d-gama e d-delta tocoferol e d-alfa, d-beta, d-gama e d-delta tocotrienol. De todas elas, a d-alfa tocoferol é a mais potente, sendo por isso considerado padrão em relação às demais.

## INDICAÇÃO

A Vitamina E é uma vitamina lipossolúvel e está presente em lipídios, mais significativamente nas membranas celulares e em lipoproteínas de baixa densidade em circulação.

A Vitamina E age de diversas maneiras:

- 1) A primeira e a mais importante, como um antioxidante que protege as células e outros componentes do organismo do ataque dos radicais livres. O dano oxidativo resultante foi relacionado ao câncer, a aterosclerose, ao envelhecimento precoce, catarata e outras doenças degenerativas além das doenças coronarianas.
- 2) Estimula a resposta imunológica.
- 3) Parece diminuir a gravidade dos distúrbios originados pela prostaglandina como inflamações, síndrome pré-menstrual e irregularidades circulatórias (cãibras noturnas e agregação plaquetária).

## DOSAGEM

1) Na prevenção de doenças por deficiência: a Food and Drug Administration dos EUA considera 15UI a

ingestão diária recomendada (RDA) para a maioria dos indivíduos.

2) Na prevenção da oxidação de lipídios: estimativas atuais giram em torno das 200 UI.

## PARA PRODUZIR EFEITOS TERAPÊUTICOS:

A Vitamina E é mais descrita pelas suas propriedades antioxidativas do que como

## Cápsula Óleo Germe de Trigo

Código: 1081

01/09/2017

Revisão: 00

Pág. 3 de 3

vitamina.

A maioria das vitaminas funciona como co-fator nas reações enzimáticas. Como co-fator, a quantidade de vitamina requerida é determinada pela quantidade da enzima presente. Nessas situações, quantidades acima da ingestão diária recomendada (RDA) não fornecem benefícios nutricionais.

A Vitamina E não funciona como co-fator. As necessidades e a utilização dessa vitamina variam de acordo com o nível de stress oxidativo. Concentrações nos tecidos de radicais livres, outros oxidantes e ácidos graxos poliinsaturados são os principais determinantes de tal status. Ao contrário da maioria das vitaminas, a Vitamina E e a Vitamina C tem funções fisiológicas desejáveis quando incorporadas em quantidades maiores à ingestão diária recomendada.

A deficiência de Vitamina E, por sua vez, não produz uma doença com um desenvolvimento rápido de seus sintomas. Os efeitos de uma ingestão inadequada de Vitamina E desenvolvem-se em geral em longo prazo e foram ligados a doenças cardiovasculares.

As necessidades de Vitamina E variam de um indivíduo para o outro de acordo com a natureza de suas atividades, segundo sua dieta e poluição ambiental.

Indivíduos mais velhos, sob medicação, que fumam, ingerem álcool e ou se expõem à radiação dos raios solares tem necessidades maiores de Vitamina E.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Lemoyne, M.et.al.,Análisis de pentano em la repiración como um índice de peroxidación lipídica.