

ÓLEO DE CÁRTAMO

SAFFLOWER OIL

INCI Name: *Carthamus Tinctorius* Oil.

CAS Number: 8001-23-8.

Nome Científico: *Carthamus tinctorius*.

Parte Utilizada: Semente.



Introdução

Cártamo é uma planta altamente adaptada às condições de semi-aridez. Os povos antigos cultivavam-na para extraírem de suas flores tintas vermelha e amarela, usadas para tingir tecidos de algodão e seda, e como corantes para uso culinário. A cartamina, substância alaranjada e insolúvel em água é o corante mais importante extraído das flores desta planta.

Atualmente, o Cártamo é cultivado como planta oleaginosa, sendo os principais produtores mundiais a China, Egito, Estados Unidos, Índia, México e Rússia. As sementes desta espécie possuem elevados teores de óleos de ótima qualidade, tanto para consumo humano, como para uso industrial.

Descrição

Óleo de Cártamo é extraído de sementes selecionadas, e conforme a nova norma de extração holandesa (NHE), o óleo é produzido com os mais altos padrões de qualidade em uma moderna fábrica de processamento de plantas, na Inglaterra. Todo o processo de extração do **Óleo de Cártamo** foi desenvolvido para garantir que todos os ingredientes, incluindo componentes de menor valor, estejam presentes no óleo resultante.

O **Óleo de Cártamo** possui alto teor de Ácido Linoléico e Oléico. E uma de suas características químicas mais importantes é a sua monoinsaturação, a qual condiciona a presença de baixo conteúdo de colesterol, que é uma substância nociva ao organismo humano.

Revisão nº: 01	Data: 21/08/2012
Elaborado por: Tatiana Domingos	Conferido por: Laísa Costa

Propriedades

O **Óleo de Cártamo** possui propriedades para tratar diferentes condições da pele, fotoenvelhecimento e sinais de envelhecimento (rugas e pés-de-galinha), peles sensíveis, secas e frágeis.

O ácido linoléico (ômega 6) mantém a integridade da barreira cutânea, protegendo pele e cabelo, proporcionando também hidratação

Por sua rica composição de ômega 6 e 9 o **Óleo de Cártamo** revitaliza a pele e o cabelo e tem poder regenerador celular.

Também contribui para a manutenção do equilíbrio hormonal, melhorando a menstruação e a menopausa, é um auxiliar na mastalgia (dor mamária). Proporciona defesa contra osteoporose e saúde cardiovascular.

O ácido linoléico do **Óleo de Cártamo** atua na redução de gorduras e emagrecimento. Inibe a enzima lipase lipoprotéica, mobilizando gorduras de espaços inter e intramusculares e dérmicos, voltando-se à definição precisa da musculatura e o apoio na perda de peso. Deve ser associado a uma dieta e a exercícios.

Concentração de Ácidos Graxos no Óleo de Cártamo:

Ácido Oléico C18:1	9 – 15%
Ácido Linoléico C18:2	75 – 85%

Tabela Nutricional do Óleo de Cártamo

Composição	% 100g
Calorias	900
Lipídeos	100
Carboidratos	0
Proteínas	0
Gorduras totais	
Saturadas	10
Monoinsaturadas	15
Poli-insaturadas	75
Ácidos graxos essenciais	75

Revisão nº: 01	Data: 21/08/2012
Elaborado por: Tatiana Domingos	Conferido por: Laísa Costa

Indicações

O **Óleo de Cártamo**, rico em ômega 6, é utilizado em uma gama de aplicações.

Uso tópico: Coadjuvante no tratamento e prevenção da celulite. Ação protetora e regeneradora de peles secas e com xerose. E tratamento capilar.

Uso interno: Auxiliar em dietas de emagrecimento e redução do colesterol.

Concentração Recomendada

Uso oral: 2g ao dia. Ingerir a cápsula meia hora antes das refeições.

Uso tópico: 0,5 a 70,0%.

Referências Bibliográficas

Informações do fornecedor 9166 (De Wit Oils).

<http://www.maltanet.com.br/portal/especiais/documentarios/cartamo/index.htm>, 05/2009.

www.nutraceuticalmag.com – March/ April 2008.



Via Farma Importadora

Rua Labatut, 403 – Ipiranga – S.P

(11) 2067-5724

Revisão nº: 01	Data: 21/08/2012
Elaborado por: Tatiana Domingos	Conferido por: Laísa Costa