

97.0532
FL 9702282

guaraná . aspectos . utilização . valor
terapêutico . utilization . aspects



M.A.
EMBRAPA
Unidade de Execução de
Pesquisa de Âmbito Territorial
UEPAT de Boa Vista
BR 174 - KM 08 - C. P. 133
69300 - Boa Vista - Roraima

Aspectos da utilização e ...
1989 FL-1997.00112
CPAF-RR-2621-1

SID - UEPAE - BOA VISTA

003/89 ABRIL

ASPECTOS DA UTILIZAÇÃO E VALOR TERAPÊUTICO DO GUARANÁ

Eugênio Celso Emérito Araújo¹

O guaraná (Paullinia cupana var. sorbilis (Mart.) Ducke), já era cultivado pelos indígenas na época pré-colombiana, principalmente pelos Maués e Andirás no Baixo Amazonas e os Barés no Alto Rio Negro. Devido às suas propriedades medicinais, estimulantes e para alguns, afrodisíacas, ganhou grande importância. Um passo significativo para expansão da cultura foi dado, com o surgimento da Lei nº 5.823, de 14/11/1972 (Lei dos Sucos), que entre outras considerações, determina que "o refrigerante de guaraná deverá conter obrigatoriamente, uma quantidade mínima de 0,02 (dois centésimos) e máxima de 0,2 (dois décimos) de grama de semente de guaraná, ou seu equivalente em extrato, por 100 ml (cem milímetros) da bebida."

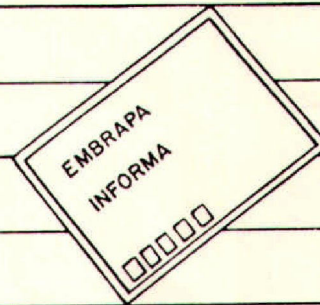
O efeito estimulante do guaraná, deve-se ao alcalóide cafeína, o mesmo encontrado no café, o qual é encontrado em todas as partes da planta, apresentando maiores concentrações na semente, que é a parte atualmente aproveitada. Os teores de cafeína nas sementes de guaraná, (4,30 a 4,70%) são os maiores dentre as principais espécies vegetais cafeinogênicas, tais como, o café (0,8 a 1,3%), mate (0,3 a 1,5%) e chá (2,42 a 4,89%).

Além da cafeína, ocorrem no guaraná, em quantidades apreciáveis, a teobromina (vasodilatadora e anestésico), teofilina (bronco dilatadora e auxiliar na digestão), tanino (adstringente), amido e sais minerais (Cálcio, Magnésio, Fósforo, Potássio, Sódio, Manganês, Cobre, Zinco e ferro). Em relação ao café, chá preto e mate, o guaraná é muito mais rico em elementos minerais.

¹ Engº Agrº. Pesquisador. EMBRAPA/UEPAE BOA VISTA-RR,



M. A.
EMBRAPA
Unidade de Execução de
Pesquisa de Âmbito Territorial
UEPAT de Boa Vista
BR 174 - KM 08 - C. P. 133
69300 - Boa Vista - Roraima



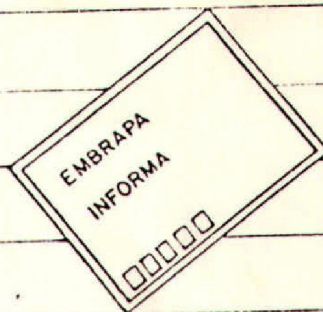
003/89 ABRIL

Estas características de composição do guaraná devem ser as responsáveis pelas inúmeras propriedades medicinais atribuídas ao mesmo como: antineurálgico, antitérmico e antidiarréico; estimulante poderoso e antigripal; previne a arteriosclerose; mitigador da fome devido à ligeira anestesia nas fibras do estômago; excelente cardiovascular; excita o sistema nervoso gastrointestinal, provocando a desinfecção dos intestinos; adstringente útil na blenorragia, nas leucorréias, nas hemorragias passivas e nas diarréias crônicas; combate a prisão de ventre e diarréias; contra dispepsias atônicas e debilidades em geral; cura as cólicas flautulentas, as enxaquecas, as nevralgias, o ingurgitamento das vísceras abdominais; febrífugo, sedativo e diurético.

Quanto às formas de uso e posologia, tem-se conhecimento de que os nativos do Alto Amazonas têm o hábito de mascar pequenos fragmentos da pasta do guaraná, com o que evitam a sede, a fome, o cansaço físico e mental e podem trabalhar mais horas seguidas. Cita-se também o uso da bebida preparada a partir dos bastões ralados ou do pó dissolvido em água e açúcar, com refrigerante. Usa-se também adicionar porções do pó, do bastão ralado ou do xarope à sucos, refrescos de frutas e ao leite, na proporção de uma colher das de chá para um copo. Os produtos comerciais à venda no mercado, aconselham o uso de uma colherzinha das de café em um copo d'água com açúcar e sua ingestão, de preferência, antes do desjejum ou antes de iniciar qualquer esforço físico ou mental, como também a mistura prévia do pó com o açúcar antes de adicionar a água. Ultimamente tem-se refinado o processamento do guaraná, gerando variação das formas de usos e expansão do consumo, a exemplo do xarope de guaraná, produto mais elaborado que dispensa o uso de açúcar e do guaraná em pó solúvel, desenvolvido pela EMBRAPA/CPATU.



M. A.
EMBRAPA
Unidade de Execução de
Pesquisa de Âmbito Territorial
UEPAT de Boa Vista
BR 174 - KM 08 - C. P. 133
69300 - Boa Vista - Roraima



003/89 ABRIL

Em Manaus o "Suco de guarana" faz parte do cardápio das lanchonetes, preparado com uma colher das de sopa de guaraná em pó, meia xícara de xarope de guaraná, fatias de laranja e gelo moído, tudo isto passado em liquidificador.