

EFEITOS TERAPÊUTICOS DO PEQUI (CARYOCAR BRASILIENSE): UMA REVISÃO DE LITERATURA

Maria do Socorro Guedes Freitas Durigon (1); Natallya Santos de Oliveira (2); Valdemir Lúcio Durigon (3); Ana Beatriz Freitas Durigon (4) Suzete Maria Micas Jardim Albieri (5)

(1) Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro /UFRRJ, socorrodurigon@gmail.com

(2) Centro de Diagnóstico Adolfo Lutz natallya_igt@hotmail.com

(3) Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro CTUR/UFRRJ valdemirdurigon@yahoo.com.br

(4) Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro CTUR/UFRRJbeafdurigon@gmail.com

(5) Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro /UFRRJ, suzetealbieri@gmail.com

RESUMOO fruto do pequi tem incidência em regiões tropicais, logo recebem alta incidência de raios solares e calor, favorecendo a geração de radicais livres. O pequi apresenta inúmeros benefícios à saúde, pois é rico em vitaminas e óleos essenciais e atuam nos sistemas do corpo humano como: sistema ósseo, muscular, endócrino e imunológico, apesar do amplo conhecimento popular em relação à capacidade terapêutica do pequi, ainda existem poucos estudos que mostram cientificamente o seu mecanismo de ação e atividade biológica sobre algumas patologias, Diante do exposto, o principal objetivo dessa revisão de literatura é apresentar cientificamente os principais efeitos terapêuticos do pequi, observou-se que é um alimento com sabor característico, rico em fibras, apresenta atividade antifúngica, alta quantidade de lipídios, além de ser rico em vitaminas e sais minerais. Sendo assim pode se observar que o pequi é um alimento de alto valor alimentício, podendo combater infecções, bem como minimizar processos inflamatórios além de conter substâncias antioxidantes importante para a saúde do ser humano.

Palavras-chave: pequi; alimento saudável; efeito terapêutico.

INTRODUÇÃO

O uso de plantas com finalidade terapêutica surgiu desde os primórdios e assim vem sendo transmitida de geração a geração por muitos anos. A utilização dessas plantas com finalidade medicinal desperta um interesse pelo conhecimento da composição química, pois busca analisar o seu princípio ativo, mecanismo de ação, eficácia no controle e tratamento de algumas doenças (MACIEL; PINTO; VEIGA, 2002; SIMÕES, 2004).

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) define fitoterápicos como medicamentos que são preparados exclusivamente com plantas medicinais ou partes delas (frutos, sementes, folhas, cascas, raízes), validadas em estudos etnofarmacológicos, documentos técnicos – científicos ou ensaios clínicos de fase 3 por possuírem propriedade de prevenção, tratamento, diagnóstico e cura de doenças (BRASIL, 2004).

Pequi ou piqui origina-se do Tupi “pyqui”, onde py = casca, e qui = espinho, referem-se aos espinhos do endocarpo do fruto (parte dura do caroço), o nome científico é *Caryocar brasiliense*; e a família botânica é a *Caryocaraceae* (SILVA et al.; 2012). Encontrado no cerrado brasileiro, principalmente nos estados de Piauí, Pará, Goiás, Mato Grosso, Minas Gerais, Maranhão e Tocantins (MOURA; CHAVES; NAVES, 2013).

O fruto do pequi tem incidência em regiões tropicais, logo recebem alta incidência de raios solares e calor, favorecendo a geração de radicais livres. A síntese da atividade de enzimas antioxidantes dessas plantas aumenta sequestrando os radicais livres que favorecem a biossíntese dos compostos secundários com propriedades antioxidantes (LIMA et al., 2007).

O pequi apresenta inúmeros benefícios à saúde, pois é rico em vitaminas e óleos essenciais e atuam nos sistemas do corpo humano como: sistema ósseo, muscular, endócrino e imunológico (DONADIO, 2000).

Apesar do amplo conhecimento popular em relação à capacidade terapêutica do pequi, ainda existem poucos estudos que mostram cientificamente o seu mecanismo de ação e atividade biológica sobre algumas patologias, bem como alguma possível toxicidade que seus componentes possam vir a apresentar (ROESLER et al., 2008).

Diante do exposto, o principal objetivo dessa revisão de literatura é apresentar cientificamente os principais efeitos terapêuticos do pequi.

METODOLOGIA

Este estudo constitui-se de uma revisão da literatura, realizada entre junho e agosto de 2018, no qual realizou-se uma consulta por artigos científicos selecionados através de busca no banco de dados do scielo e do google acadêmico. A pesquisa dos artigos foi realizada entre junho e agosto de 2018. As palavras-chave utilizadas na busca foram pequi, efeitos e fins terapêuticos.

Os critérios de inclusão para os estudos encontrados foram às composições químicas, princípios bioativos do pequi e seus derivados e a sua utilização para fins terapêuticos. Foram excluídos estudos que relatavam o emprego de outras plantas com fins terapêuticos que não fossem o pequi.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O ser humano procura na natureza produtos que atuem combatendo infecções, processos inflamatórios e substâncias antioxidantes. O pequi vem ganhando atenção dos pesquisadores por possuírem atividades terapêuticas antifúngica, antibacteriana, parasiticida e ação antioxidante (PAULA-JÚNIOR, 2004).

Foi verificada a atividade antioxidante do pequi, e dentre outros compostos bioativos foram encontrados em sua polpa um importante antioxidante natural, o flavanóide quercetina. Resultados mostram que a polpa do pequi é um alimento com auto teor de capacidade antioxidante, correlacionando a existência entre a presença da quantidade de compostos fenólicos totais e a proteção antioxidante (Roesler et al. 2007).

Estudos mostram a avaliação da atividade antifúngica do pequi sobre *Cryptococcus neoformans* e constaram que todo o fruto apresentava atividade antifúngica, no entanto a cera retirada das folhas possuía maior atividade, inibindo cerca de 91,3% do crescimento isolado do micro-organismo (PASSOS et al. 2001).

O fruto do pequi é rico em fibras, atuam no sistema digestivo ajudando na absorção e excreção de nutrientes. Apresentam alta quantidade de lipídeos de diferentes classes metabólicas, ricos em vitaminas, apresentam uma quantidade pequena de sais minerais, como exemplos podem citar o potássio (K) e o cálcio (Ca) (SILVA, et al. 2012).

O extrato da casca do pequi apresentou interferência sobre a curva de parasitemia do *Trypanosoma cruzi*, diminuindo o número de parasitas no sangue (HERZOG-SOARES et al., 2002).

Diversos ácidos graxos são encontrados na composição química do óleo do “pequi”, compondo 51% de ácidos graxos monoinsaturados, principalmente o ácido oléico, 49% ácidos graxos saturados e 2% de ácidos graxos poli-insaturados (ALMEIDA, 1998).

O óleo do pequi como outros óleos vegetais são ricos em ácido oléico, atuando como coadjuvante no tratamento de hiperlipidemias, com ação cardioprotetora (SALGADO, et al., 2008).

CONCLUSÃO:

Diante do exposto, o principal objetivo dessa revisão de literatura é apresentar cientificamente os principais efeitos terapêuticos do pequi.

Após o estudo realizado observou-se que o pequi é um alimento com sabor característico, rico em fibras, apresenta atividade antifúngica, alta quantidade de lipídios, além de ser rico em vitaminas e sais minerais. Sendo assim pode-se observar que o pequi é um alimento de alto valor alimentício, podendo combater infecções, bem como minimizar processos inflamatórios além de conter substâncias antioxidantes importante para a saúde do ser humano.

Dessa forma entende-se ser importante que estudos com esse alimento possam ser aprofundados, e que se busquem formas viáveis de aproveitar ainda mais os benefícios que esse alimento possa passar para a saúde da população.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, S.P. Frutas nativas do cerrado: Caracterização físico-química e fonte potencial de nutrientes. In: SANO S.M.; ALMEIDA S.P. **Cerrado: Ambiente e Flora**. Planaltina: EMBRAPA-CPAC, 1998. P 247-285.

DONADIO, J.L. Frutos exóticos brasileiros. Ed. FUNESP, p. 120, 2000. Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 48, de 16 de março de 2004. Dispõe sobre o registro de medicamentos fitoterápicos.

HERGOZ-SOARES, J.D. et al. Atividade tripanocida in vivo de *Stryphnodendron adstringens* (barbatimão verdadeiro) e *Caryocar brasiliensis* (pequi). **Rev. Bras. Farmacogn**, Maringá, v.12, n. 1, p.1-2, 2002.

LIMA, A.; SILVA, A. M. O.; TRINDADE, R. A.; TORRES, R. P; MANCINIFILHO, J. Composição química e compostos bioativos presentes na polpa e na amêndoa do pequi (*Caryocar brasiliense*, Camb.). *Revista Brasileira de Fruticultura*. Jaboticabal, v. 29, n. 3, 2007.

MACIEL, M. A. M.; PINTO, A. C.; VEIGA, J. R.V. F. Plantas medicinais: a necessidade de estudos multidisciplinares. **Quim Nova**, v. 25, n.1, p. 429-438,2002.

MOURA, N.F.; CHAVES, L.J.; NAVES, R.V. Caracterização física de frutos de pequizeiro (*Caryocar brasiliense* camb.), do cerrado. *Rev. Árvore*, v.7, n.5, p.905-912, 2013.

ROESLER, R. et al. Antioxidant activity of *Caryocarbrasiliense* (pequi) and characterization of components by electrospray ionization mass spectrometry. **Food Chem**. v.110, n. 1, p. 711-717, 2008.

ROESLER, R. et al. Atividade antioxidante de frutas do cerrado. **Ciênc. Tecnol. Aliment**. v. 27, n.1, p. 53-60, 2007.

SALGADO, J.M. et al. Efeito do abacate (*Persea americana* Mill) variedade hass na lipidemia de ratos hipercolesterolêmicos. **Ciênc. Tecnol. Aliment**., Campinas, v.28, n.4, p. 922-928, 2008.

SILVA, A.L.A.A.; DIAS, J.A.; FIGUEIRINHA, M.O.; SILVA, C.P. Benefícios do pequi brasileiro (*Cariocar brasiliensis*), uma fruta nativa das regiões de cerrado do centro-oeste. **Revista conexão eletrônica**, v.9, n.1/2, 2012.

SIMÕES, C. M. O. **Farmacognosia: da planta ao medicamento**. 5. ed. Porto Alegre: UFRGS, 2004.

PASSOS, X. S. et al. **Antifungal activity of *Caryocar brasiliense* against *Paracoccidioides brasiliensis* and *Histoplasma capsulatum***. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE MICROBIOLOGIA, 21., 2001, Foz do Iguaçu. **Anais...** Foz do Iguaçu: Brasil, 2001. p. 70-71.

PAULA-JÚNIOR, W. **Atividades biológicas *in vitro* de extratos hidroetanólicos de folhas e do mesocarpo interno de *Caryocar brasiliense* Cambess**. 2004. ... f. Dissertação (Mestrado) –Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2004.