

FASEOLAMINA
(Phaseolus Vulgaris L. extract)

SINONÍMIAS: Bean, Common bean, Caraota, Feijão, French bean, Kidney bean, Haricot bean, Field bean, Poroto, Snap bean, String bean, Frijol, Wax bean

NOME BOTÂNICO: Phaseolus Vulgaris L.

FAMÍLIA: Fabaceae/ leguminosas

SUB-FAMÍLIA: Faboidea Fructo

GÊNERO: Phaseolus L.

DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA

Atualmente é cultivado amplamente nos trópicos, subtropicais e regiões temperadas do mundo. De modo geral, 30% da produção mundial se encontra na América Latina. É menos conhecido na Índia, onde preferem outros tipos de legumes. Sua distribuição abrange regiões da Ásia (Índia, China e Japão); da América do Sul (Brasil, Chile, Colômbia); na América do Norte e Central (México e Estados Unidos); África (Uganda, Burundi, Etiópia, Nigéria, Madagascar) e na Europa (Itália, Espanha, Jugoslávia, Romênia, Bulgária, França).

AÇÃO

Tradicionalmente é considerado como um diurético suave e antidiabético. São desconhecidos os constituintes químicos responsáveis pelo suave efeito hipoglicêmico (recentemente sugeriu-se que era devido ao cromo encontrado no produto).

DESCRIÇÃO

Faseolamina é uma glicoproteína extraída do Phaseolus vulgaris L., cuja ação biológica implica em drástica redução na atividade de enzimas digestivas do amido. A mais atingida é a amilase pancreática, resultando em diminuição da absorção intestinal de carboidratos. Cerca de 1g da faseolamina neutraliza 2.250 kcal da dieta, uma vez que impede a absorção do amido (Pharmachem Labs. Inc.).

INDICAÇÕES

Está indicado como coadjuvante nas dietas de redução de peso, podendo ser útil, também, aos pacientes diabéticos.

POSOLGIA

Cápsulas com 500mg, imediatamente antes das refeições. Algumas fontes pesquisadas recomendam faseolamina com água, 30 minutos antes das duas refeições principais do dia.

Segundo método de análise da USP, 1g de Faseolamina neutraliza 2250 calorias in vitro, o que equivale a 500g de amido.

CONTRA-INDICAÇÃO



Faseolamina não é recomendado para indivíduos hipoglicêmicos e mulheres grávidas.

PROPRIEDADES FARMACODINÂMICAS

- Inibidor da amilase;
- Redução da absorção de carboidratos;
- Redução no ganho de calorias;
- Perda de peso.

Nosso organismo necessita romper os carboidratos com uma enzima: a alfa amilase que é produzida pelo pâncreas. O extrato de *Phaseolus vulgaris* L. neutraliza a ação desta enzima, no qual os carboidratos ingeridos passam pelo nosso sistema digestivo e se convertem em calorias e são excretados. As calorias que ingerimos por meio dos alimentos, são usadas pelo nosso organismo para se produzir energia, e caso não gastemos essa energia através de atividades físicas (indivíduos sedentários), ela se armazena no organismo em forma de gordura nos tecidos adiposos.

REAÇÕES ADVERSAS

Ligeira diarreia pode ocorrer no primeiro dia de tratamento, porém, apenas nos indivíduos com dieta concentrada em amidos e massas.

ESTUDOS CLÍNICOS

Layer & cols. (Mayo Clinic and Foundation, Rochester, Minnessota) verificaram que a faseolamina inativo as amilases salivares e intestinais, diminuindo a absorção de amido na proporção dose-dependente.

No estudo "Effects of decreasing intraluminal amylase activity on starch digestion and postprandial gastrointestinal function in humans", publicado na revista *Gastroenterology*, jul 1986, 91, 4 voluntários saudáveis foram administrados com amido (50g) e doses de faseolamina. Comparados ao placebo, houve redução de até 95% na atividade dos voluntários que ingeriram a faseolamina, havendo um aumento nos carboidratos totais pós-prandiais. Também publicado na *Gastroenterology*, fev. 1989, o estudo "Effect of ileal perfusion of carbohydrates and amylase inhibitor on gastrointestinal hormones and emptying" verificou, através de monitoração oro-ileal, que a faseolamina inibiu a absorção do complexo de carboidratos.

Diversos outros estudos vêm sendo conduzidos com a faseolamina, alguns com animais (*Nutrition*, fev. 1999), reproduzindo os mesmos resultados das pesquisas originais dos anos 80.

PRINCÍPIOS ATIVOS

Trigonelina, alantoína, aminoácidos: leucina, tirosina, arginina, lisina, triptofano, colina; inositol, traços de heterósidos cianogénicos, glucoquinina, lecitinas, faseolina, flavonas, vitamina C, ácido guanidinaminovaleriânico, sais minerais: cromo (1ppm).

PREPARAÇÕES PARA FARMÁCIA MAGISTRAL

Faseolamina é amplamente vendida no mercado internacional associada com diversos fototerápicos de reconhecida ação emagrecedora. Extratos como Curcuma longa, Garcínia Cambogia, Gymnema Silvestre, Aloe Vera, Chitosan, Green Tea, Ginseng coreano e guaraná são frequentemente formulados com Faseolamina. Outras sugestões compatíveis são Picolinato de Cromo, Vitamina C, L-carnitina, L-metionina, L-fenilalanina, L-tirosina, Bromelina, Papaína, Geléia real, Lípase, Protease e Inositol. Quanto aos sais minerais, faseolamina pode ser acompanhado de Magnésio, Selênio, Iodo, Molibdênio, Boro, Vanádio e Potássio.

EXCIPIENTES COMPATÍVEIS

Celulose microcristalina, amido, gelatina vegetal, ácido esteárico, estearato de magnésio, fosfato dicálcico e dióxido de silicone.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 1-Adams, M.W. 1980. Energy inputs in dry bean production, p. 123–126, In: D. Pimentel (ed.), Handbook of energy utilization in agriculture. CRC Press, Boca Raton, Fla.
- 2-CIAT. 1974–1978. Bean production program. Annual Reports, 1974–1977.
- 3-Haidvogel, M., Fritsch, G., Grubauer, H.M. 1979. Poisoning by raw garden beans (*Phaseolus vulgaris* and *Phaseolus coccineus*) in children. *Padiatrie and Padologi* 14:293.
- 4-Horsfal, J.C., et al. 1972. Genetic vulnerability of major crops, National Academy of Sciences, Washington, D.C.
- 5-Jenkins, B.M. and Ebeling, J.M. 1985. Thermochemical properties of biomass fuels. *Calif. Agric.* 39(5/6):14–16.
- 6-Nabhan, G.P. and Felger, R.S. 1978. Teparies in southwestern North America. *Econ. Bot.* 32(1):2–19.
- 7-Sandsted, R. 1980. Energy inputs in snap bean production. p. 127–128. In: Pimentel, D. (ed.), Handbook of energy utilization in agriculture. CRC Press, Inc., Boca Raton, FL.
- 8-Bézanger-Beauquesne, L; Pinkas, M; Torck, M. *Les Plantes dans la Therapeutique Moderne*. 2ª. Paris: Maloine, 1986, pp. 323-4.
- 9-Bézanger-Beauquesne, L; Pinkas, M; Torck, M; Trotin, F. *Plantes Médicinales des Regions Tempérées*. Paris: Maloine, 1980, p.190.
- 10-Bruneton, J. *Elementos de Fitoquímica y Farmacognosia*. Zaragoza: Acribia, 1991, p. 323.
- 11-D'Arcy, PF. Adverse reactions and interactions with herbal medicines. Part II. Drug interactions. *Adverse Drug React Toxicol Rev*, 1993; 12 (3): 147-162.
- 12-James, A; Duke, Ph D. *Handbook of Medicinal Herbs*. 5ª. Boca Raton, Florida: CRC Press, 1987, pp. 362-3; 521; 562.
- 13-Loew, D; Heimsoth, V; Kuntz, E; Schilcher, H. *Fitofármacos, farmacología y clínica de los "diuréticos vegetales"*. En: *Diuréticos: Química, farmacología y terapéutica, incluida fitoterapia*. Barcelona: Salvat, 1991, pp. 233-259.
- 14-Mulet, L. *Estudio Etnobotánico de la Provincia de Castellón*. Castellón: Diputación Provincial, 1991, p. 55.

- 15-Peris, JB; Stübing, G; Vanaclocha, B. Fitoterapia Aplicada. Valencia: M.I. Colegio Oficial de Farmacéuticos, 1995, pp. 335-6.
- 16-Trease, GE; Evans, WCh. Farmacognosia. México D.F.: Interamericana--MacGraw-Hill, 1991, pp. 500-5.
- 17-Van Hellemont, J. Compendium de Phytotherapie. Bruxelles: Association Pharmaceutique Belge, 1986, pp. 285-6.
- 18-Villar, L; Palacín, JM; Calvo, C; Gómez, D; Montserrat, G. Plantas Medicinales del Pirineo Aragonés y demás tierras oscenses. 2ª. Huesca: Diputación Provincial, 1992, p. 173.
- 19-Wichtl, M. Herbal Drugs and Phytopharmaceutical. A Handbook for Practice on a Scientific basis. Stuttgart: Medpharm Scientific Publishers, 1994, pp. 373-4.



TELEVENIDAS
0800 704 8303
vendas@embrafarma.com.br



SAT - Serviço de Apoio Técnico
(11) 2165 9259
sat@embrafarma.com.br