pharmanostra

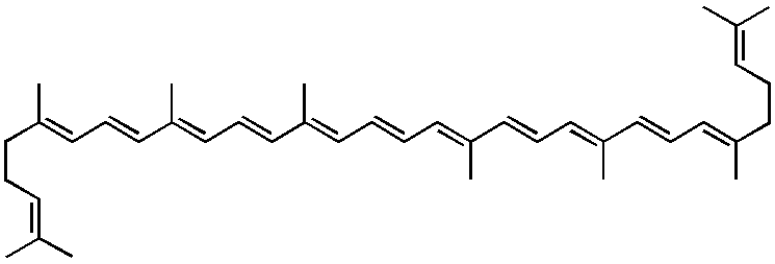
Informativo Técnico

Licopeno 10%

O licopeno é o pigmento natural que dá cor vermelha característica ao tomate, sendo considerado duas vezes mais potente que o Betacaroteno.

O organismo humano não é capaz de sintetizar carotenóides, dessa forma eles são obtidos exclusivamente por meio da dieta alimentar. O licopeno pode ser encontrado no tomate e seus derivados, e também no mamão, na goiaba vermelha, pitanga e melancia.

Assim, o licopeno é um carotenóide sem a atividade pró-vitamina A, lipossolúvel, composto por onze ligações conjugadas e duas ligações duplas não conjugadas. Sua estrutura química é semelhante a do betacaroteno, sendo que possui duas ligações duplas a mais e anéis abertos, o que lhe confere alta propriedade antioxidante.



Estrutura molecular do licopeno.

Indicações e Recomendação de uso:
Por atuar neutralizando os radicais livres, o licopeno ajuda a prevenir doenças degenerativas.
O consumo de alimentos ricos em licopeno, bem como uma maior concentração de licopeno no sangue, foi associado a um menor risco de câncer, principalmente de próstata.
Também tem ação desintoxicante do organismo e melhora a regeneração epitelial.
Recomenda-se a ingestão de 5 a 10mg ao dia.

Referência bibliográfica

1. Literatura do fabricante.
2. MORITZ B.; TRAMONTE V. L. C. Biodisponibilidade do licopeno. Rev. Nutrição. Vol. 19, n.2, Mar-Abr, Campinas: 2006.
3. SHAMI N. J. I. E.; MOREIRA E. A. M. Licopeno como agente antioxidante. Rev. Nutrição. Vol. 17, n.2, Abr-Jun, Campinas:2004.