

**USO:** Interno

**CAS:** 6151-25-3

**FATOR DE CORREÇÃO:** Não se aplica

**FM:** C<sub>15</sub>H<sub>10</sub>O<sub>7</sub>.2H<sub>2</sub>O

**FATOR DE EQUIVALÊNCIA:** 1,12

**PM:** 338,27

## QUERCETINA DIIDRATADA

### FLAVONOIDE ANTIOXIDANTE QUE REDUZ RISCOS CARDIOVASCULARES

A Quercetina é um flavonoide antioxidante, que está presente nos alimentos na forma de glicosídeos natural pode ser verificado nos vegetais, frutas e sucos. Várias propriedades terapêuticas dos flavonoides, principalmente da Quercetina, têm sido estudadas nas últimas décadas, destacando-se o potencial antioxidante, anticarcinogênico e seus efeitos protetores aos sistemas renal, cardiovascular e hepático. É também um poderoso antioxidante e antirradicais livres, reduzindo o risco de morte por doenças das coronárias e diminuindo a incidência de enfarte do miocárdio. Apresenta-se sob a forma de um pó de coloração amarelo-ouro.

#### Recomendação de uso

É recomendado o uso de 400 a 500mg por via oral, três vezes ao dia.

#### Apresentação

Pó fino amarelo a esverdeado, inodoro ou leve odor característico.

#### Indicações

- ✓ Anti-inflamatório;
- ✓ Antioxidante;
- ✓ Anticarcinogênica;
- ✓ Atua no sistema imunológico;
- ✓ Tem atividade antiviral;
- ✓ Reduz o efeito da formação de cataratas nos diabéticos;
- ✓ Hepatoprotetora e gastroprotetora.;
- ✓ Tratamentos de problemas circulatórios e capilares.

#### Vantagens

- ✓ Antioxidante natural;
- ✓ Mecanismo de ação completo;
- ✓ Mais biodisponível do que o encontrado no alimento.

#### Mecanismo de ação

A propriedade antioxidante é direcionada sobre o radical hidroxil (OH) e o ânion superóxido (O<sub>2</sub><sup>-</sup>), que são espécies altamente reativas envolvidas na iniciação da peroxidação lipídica. Seguindo este raciocínio, o insumo possui propriedades estabilizadoras de membrana.

A quercetina sequestra radical de oxigênio como (OH e O<sub>2</sub><sup>-</sup>), inibe a xantina oxidase e a peroxidação lipídica.

O radical hidroxil e o ânion superóxido estão envolvidos no dano tecidual por iniciarem a peroxidação lipídica e desrupção da matriz intersticial. Muitos mecanismos antioxidantes têm sido propostos para os flavonoides. Tais mecanismos incluem:

- a) Diminuição da formação de espécies reativas do oxigênio pela inibição do sistema enzimático responsável pela geração de radicais livres (ciclooxigenase, lipoxigenase ou xantina oxidase);
- b) Quelação de íons metálicos que podem iniciar a produção de radicais hidroxil pela Reação de Fenton ou Harber-Weis;
- c) Seqüestro de radicais livres;
- d) Regulação positiva ou proteção das defesas antioxidantes por induzir a fase II de enzimas como glutathione transferase que aumenta a excreção de espécies oxidadas
- e) Indução de enzimas antioxidantes como a metalotioneína que é uma proteína queladora de metais, com propriedades antioxidantes.

A quercetina pode inibir o processo de formação de radicais livres em três etapas diferentes, na iniciação (pela interação com íons superóxido), na formação de radicais hidroxil (por quelar íons de ferro) e na peroxidação lipídica (por reagir com radicais peroxi de lipídeos).

**Reações adversas.**

Não foram evidenciados.

**Precauções.**

N/A.

**Interações Medicamentosas.**

Não foram evidenciados

**Referencias.**

1. Literatura do fabricante.
2. BATISTUZZO J. A. O ITAYA M., ETO Y. Formulário Médico Farmacêutico, 3ª edição, editora Pharmabooks, São Paulo, 2006, p.585.
3. BEHLING, B. E; et al. FLAVONÓIDE QUERCETINA: ASPECTOS GERAIS E AÇÕES BIOLÓGICAS. Alim. Nutr., Araraquara, v. 15, n. 3, p. 285-292, 2004

*Ultima atualização: 01/11/16 SY.*