



Telessaúde
S a n t a C a t a r i n a

Estudo de plantas medicinais baseado
em evidência para:
Uva Roxa – seus sucos e vinhos

Gisele Damian Antonio
Farmacêutica, Consultora em Saúde/Telessaúde SC



Uva Roxa: seus sucos e vinho



- ❖ Os primeiros sinais de consumo do vinho ocorreram há 7 mil anos;
- ❖ As referências sobre o efeito benéfico do consumo regular do vinho surgiram em 1992 - “Paradoxo Francês” publicado por Renaud na revista *Lancet*;
- ❖ Veranópolis/RS = Longevidade – média 77 anos



VINÍCOLAS BRASILEIRAS



Classificação botânica

- Gêneros: *Vitis vinífera* e *Vitis labrusca*
- Família: *Vitaceae*
- Nome popular: uva roxa, uva tinta
- Parte usada: casca, semente, polpa do fruto



Vitis vinífera



Vitis labrusca

Tipos de Vinhos e Suco de Uva

- ▶ UVAS FINAS (*Vitis vinifera*) = *Cabernet-Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Tannat, Sangiovese*
- ▶ UVAS RÚSTICAS (*Vitis labrusca*) *Concord, Herbemont, Isabel e Niágara*

Existem diferenças nas quantidades de resveratrol nos tipos de vinhos e suco de uva

Vinho ou Suco de Uva Integral?

- ▶ Os compostos fenólicos totais encontrados no suco de uva são semelhantes aos encontrados no vinho tinto.

O suco de uva pode ser considerado uma boa fonte de compostos fenólicos.

No entanto, comer a fruta não apresenta os mesmos resultados do vinho e do suco.



Vantagens do suco de uva

Penna, Heckheuer, 2010

- ▶ Os antioxidantes do suco de uva permanecem no corpo mais tempo do que os do vinho;
- ▶ Os compostos fenólicos se mostram capazes de evitar a oxidação do LDL e diminuem o risco de desenvolver coágulos;
- ▶ Pode-se beber sem se preocupar com ficar intoxicado;

O vinho, porém, pode trazer pelo menos um benefício que o suco de uva não traz: o álcool pode aumentar os níveis de HDL no sangue.



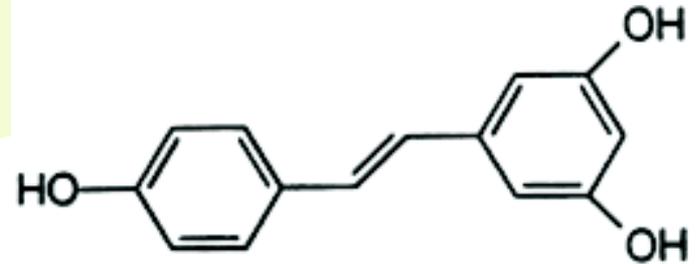
Composição química

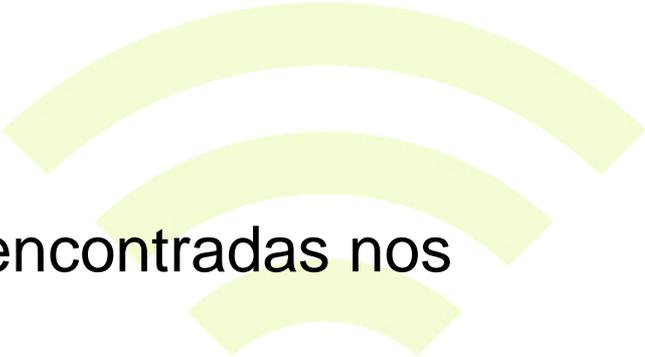
- ❖ Componentes fenólicos (flavonóides, quercitina, catequinas, antocianinas e o **resveratrol**);
- ❖ Taninos (proantocianidinas – sabor);
- ❖ Açúcares (*D-glicose e D-frutose*);
- ❖ Potássio, o cobre, o zinco, o flúor, o magnésio, o alumínio, o iodo, o boro e o silício;
- ❖ Os sais de cálcio e ferro são utilizados na medicina para o tratamento de descalcificação e anemia.

(Mateus, 2009, Moraes, Locatelli, 2010)

RESVERATROL

- ❖ A substância é encontrada na casca das uvas roxas.
- ❖ Vinho brasileiro (2,57 mg/L) apresenta maior concentração de resveratrol do que os de Portugal (1,00 mg/L), Chile/Argentina (1,21 mg/L), Grécia (0,873 mg/L) e Estados Unidos.





❖ As concentrações de resveratrol encontradas nos diferentes tipos de vinhos variam:

- ❖ Em função da infecção fúngica (*Botrytis cinerea*);
 - ❖ Cultivo da uva;
 - ❖ Origem geográfica;
 - ❖ Tipo de vinho;
 - ❖ Práticas enológicas.
- 

Aspectos farmacológicos

- ❖ **EFEITO DO VINHO COMO CARDIOPROTETOR**
- ❖ O resveratrol possui alto poder de sequestrar os radicais livres de oxigênio e aumentar a produção de óxido nítrico;
- ❖ O vinho proporciona vasodilatação coronária, redução do estresse oxidativo e, em decorrência da ação no SNC, diminui a atividade simpática e frequência cardíaca;
- ❖ O vinho inibe agregação plaquetária, induzindo a liberação de óxido nítrico e promovendo a vasodilatação.

(Moraes, Locatelli, 2010, Domeneghini, Lemes, 2011)

Aspectos farmacológicos

Silva, Salvini, 2009

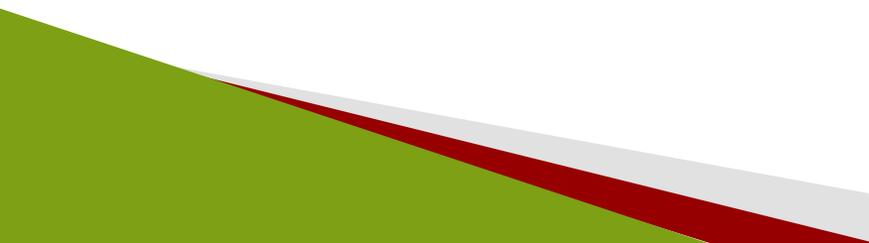
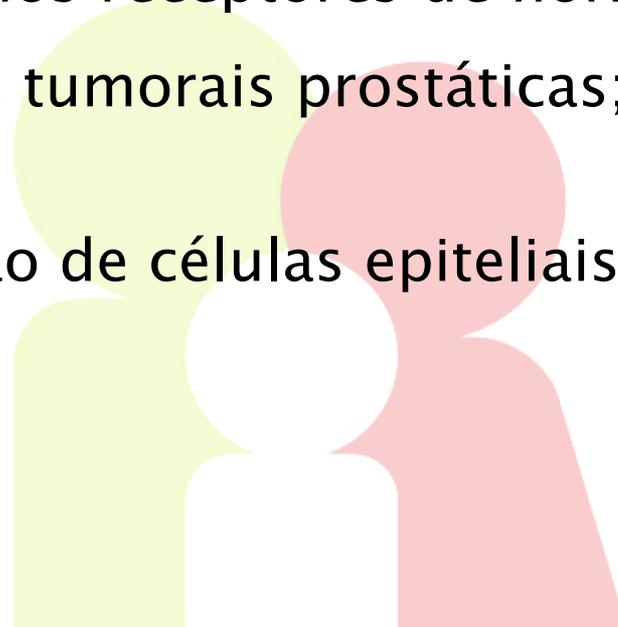
❖ Dislipidemias

- ❖ HDL aumento significativo pós-vinho de uvas Isabel e vinho de uvas Cabernet Sauvignon (presença de compostos fenólicos);
- ❖ LDL - colesterol, diminuiu parcialmente pós-vinho Cabernet Sauvignon e Chardonnay (flavonóides);
- ❖ Triglicerídeos aumentaram parcialmente pós-vinho Cabernet Sauvignon e Chardonnay (decorrente do teor alcoólico).

Aspectos farmacológicos

❖ PREVENÇÃO DO CÂNCER

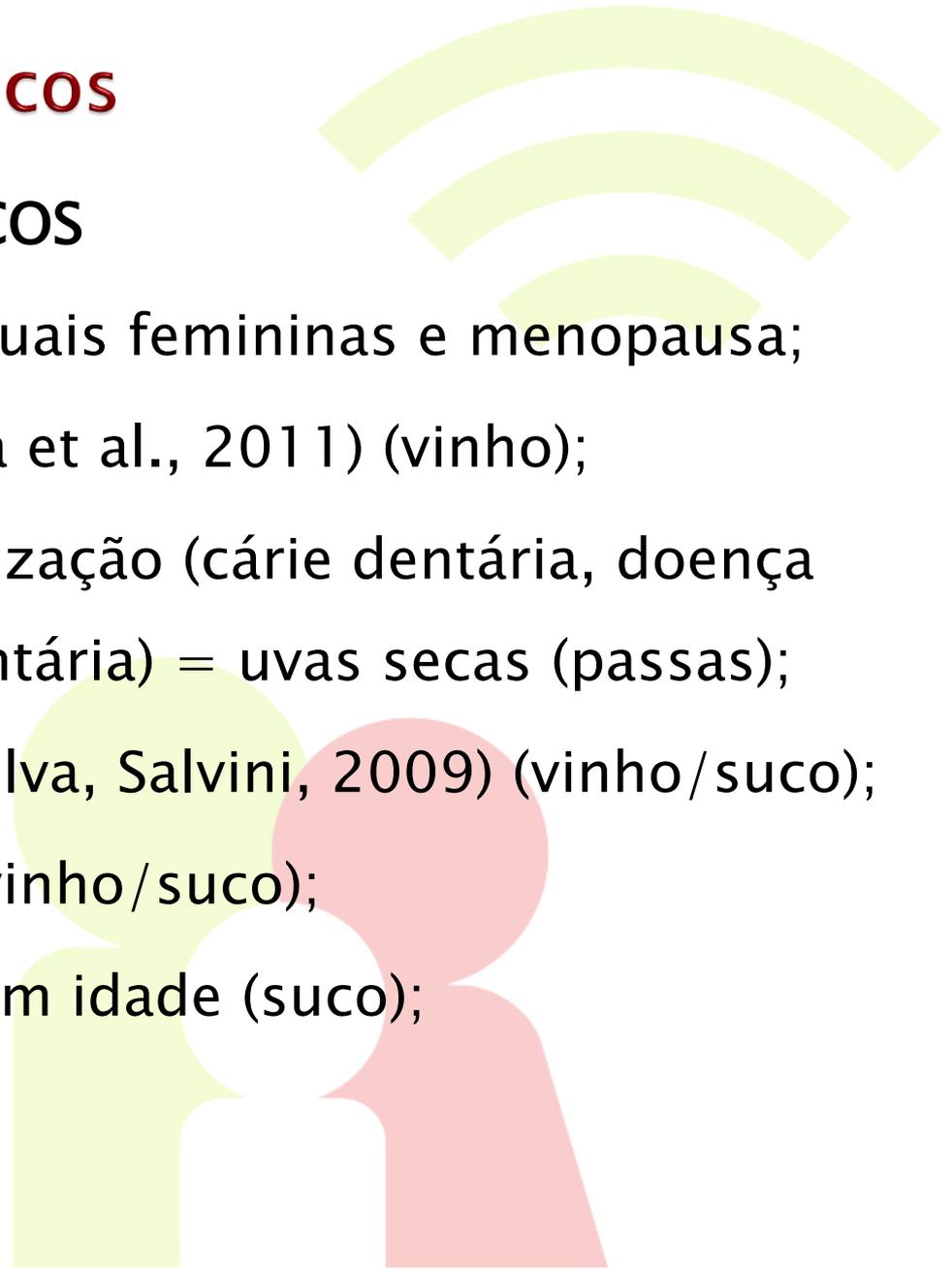
- ❖ Antitumoral através da indução da morte de células neoplásicas;
- ❖ Inibição da atividade dos receptores de hormônios andrógenos em células tumorais prostáticas;
- ❖ Inibição da proliferação de células epiteliais malignas da mama e de cólon.



Aspectos farmacológicos

❖ OUTROS EFEITOS BENÉFICOS

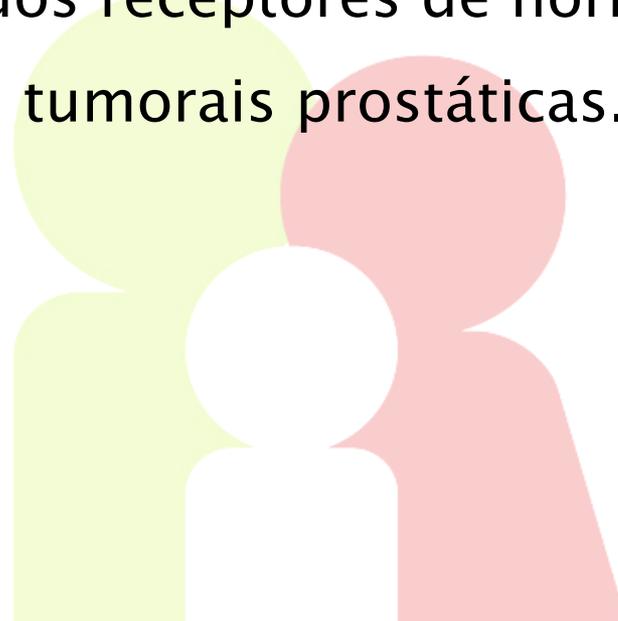
- ❖ Melhora as funções sexuais femininas e menopausa;
- ❖ Anti-inflamatório (Scola et al., 2011) (vinho);
- ❖ Processos de remineralização (cárie dentária, doença periodontal e perda dentária) = uvas secas (passas);
- ❖ Ação neuroprotetora (Silva, Salvini, 2009) (vinho/suco);
- ❖ Doença de Alzheimer (vinho/suco);
- ❖ Melhora da memória com idade (suco);
- ❖ Diabetes (suco).



Aspectos farmacológicos

❖ PREVENÇÃO DO CÂNCER

- ❖ Antitumoral através da indução da morte de células neoplásicas;
- ❖ Inibição da atividade dos receptores de hormônios andrógenos em células tumorais prostáticas.



FORMA DE USO e POSOLOGIA

✓ **Vinho Tinto** = 2 doses de 80 ml de vinho ao dia, junto às refeições (almoço e janta).

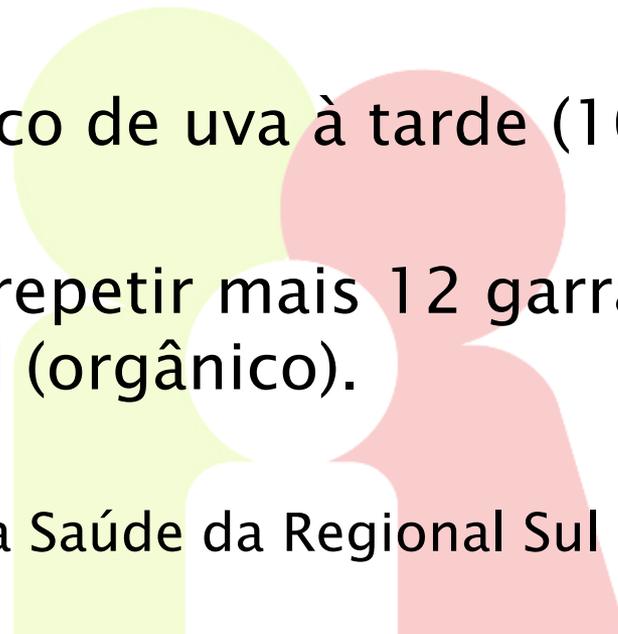
✓ **Suco de uva** = 5–10 ml/kg no consumo diário.



USO POPULAR



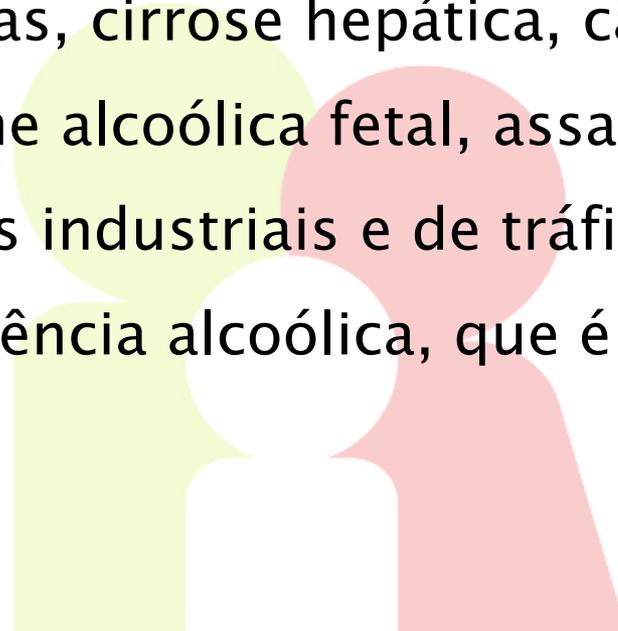
- Depressão
 - 12 garrafas de suco de uva integral (orgânico);
 - 1 copo médio de suco de uva de manhã (10hs);
 - 1 copo médio de suco de uva à tarde (16hs);
 - Parar por 10 dias e repetir mais 12 garrafas de suco de uva integral (orgânico).
 - Pastoral da Saúde da Regional Sul de SC



Precauções

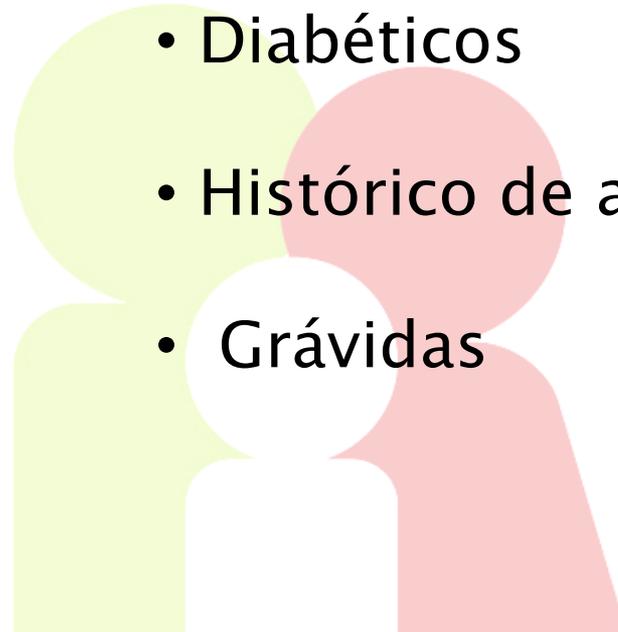
(Pinto, 2011)

- ▶ Como toda BEBIDA ALCÓOLICA em excesso, o vinho também pode causar danos se consumido sem moderação;
- ▶ Em indivíduos que ingerem álcool em excesso há risco de oclusão vascular, arritmias, cirrose hepática, câncer gastrointestinal, síndrome alcoólica fetal, assassinatos, crimes sexuais, acidentes industriais e de tráfico, roubos e psicose, além da dependência alcoólica, que é um grave problema de saúde.



Contra-indicação VINHO

- Úlceras
- Hipertensos
- Insuficiência hepática
- Hipertrigliceridemia
- Pancreatite
- Para menores de idade
- Diabéticos
- Histórico de alcoolismo
- Grávidas



Efeitos adversos e toxicologia VINHO

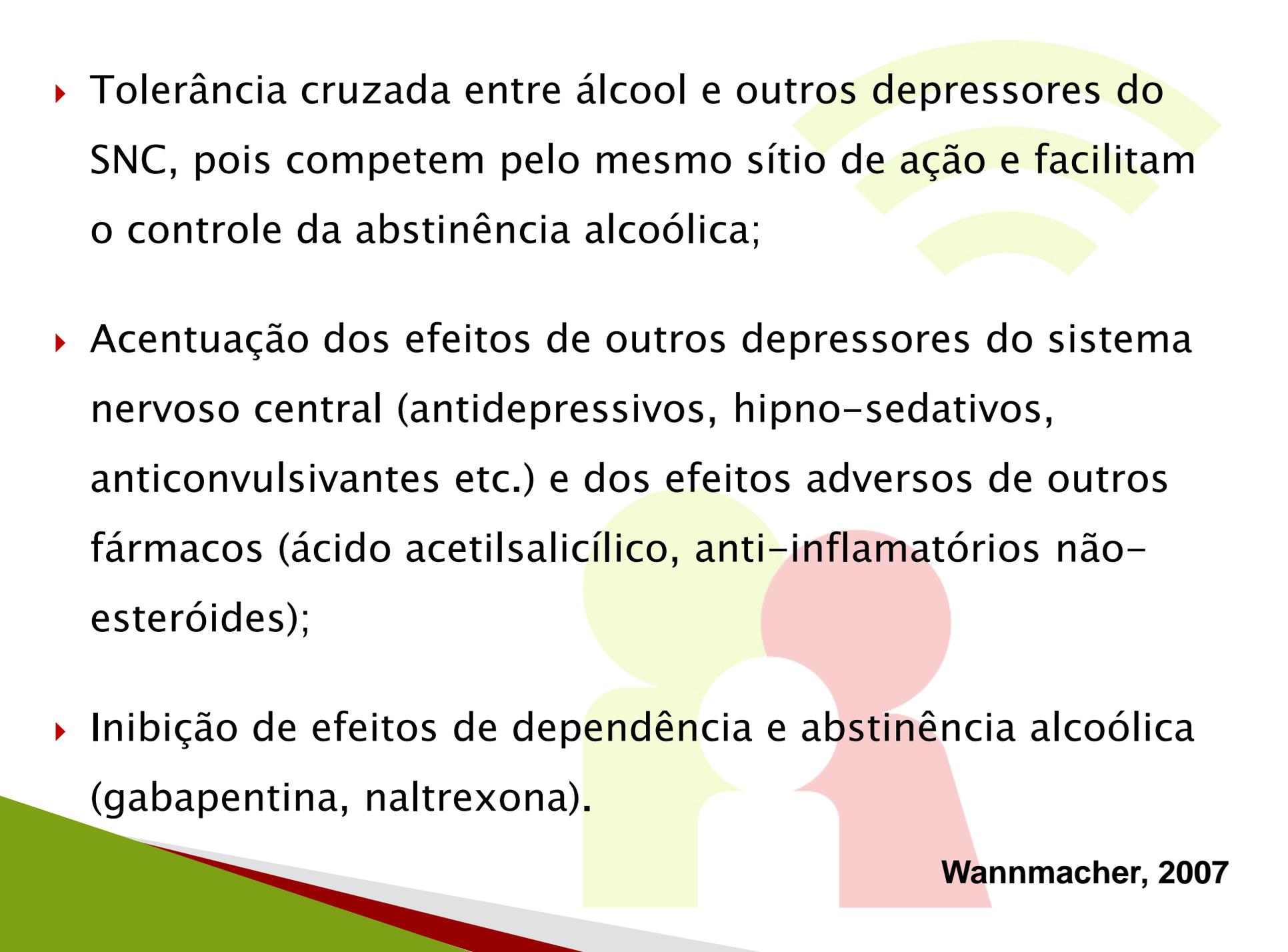
- ▶ O uso de vinho em quantidades excessivas (**mais de meio litro**) pode desenvolver:
 - Desidratação do organismo;
 - O álcool, quando absorvido, provoca vasodilatação periférica, responsável pela **cefaléia** ;
 - Depressor do sistema nervoso central, deixando o indivíduo sonolento, letárgico .

Interação medicamentosa

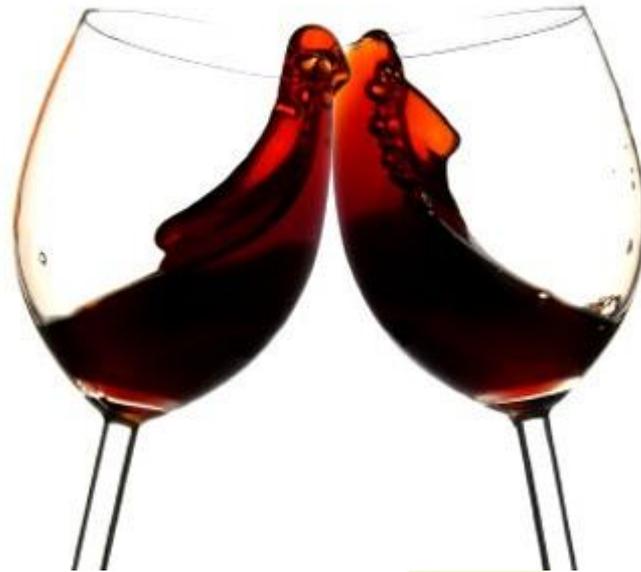
- ▶ **Fármacos indutores de reações do tipo dissulfiram na presença de ÁLCOOL:**
 - Fenacetina, fenilbutazona (analgésicos);
 - Cefamandol, cefoperazona, cefotetano, cloranfenicol, griseofulvina, metronidazol, nitrofurantoína, sulfametoxazol, Sulfisoxazol (antimicrobiano);
 - Dinitrato de isossorbida, nitroglicerina (antianginoso);
 - Clorpropamida, glibenclamida, tolazamida, tolbutamida (sulfuniloréia)

Interação medicamentosa

- ▶ Interferência na velocidade de esvaziamento gástrico: aumento (metoclopramida, eritromicina, ácido acetilsalicílico) e diminuição (simpaticomiméticos, anticolinérgicos e opióides), acarretando maior ou menor absorção de álcool, respectivamente.
- ▶ Interferência na biotransformação hepática, havendo indução (por exemplo, paracetamol), inibição (com antagonistas H2, por exemplo) ou competição em sobrecarga alcoólica por enzimas que detoxificam outros fármacos (como varfarina, tolbutamida e doxiciclina).

- 
- ▶ Tolerância cruzada entre álcool e outros depressores do SNC, pois competem pelo mesmo sítio de ação e facilitam o controle da abstinência alcoólica;
 - ▶ Acentuação dos efeitos de outros depressores do sistema nervoso central (antidepressivos, hipno-sedativos, anticonvulsivantes etc.) e dos efeitos adversos de outros fármacos (ácido acetilsalicílico, anti-inflamatórios não-esteróides);
 - ▶ Inibição de efeitos de dependência e abstinência alcoólica (gabapentina, naltrexona).

Mas bebam com moderação!



O consumo de vinho deve ser regular
e moderado de uma a duas taças ao dia
(300mL)

(DOMENECHINI, LEMES, 2011)

Referência

- ▶ MATEUS, N. **Química dos Sabores do Vinho – os polifenóis.** Revista Real Academia Galega de Ciencias. Vol. XXVIII
- ▶ DOMENEGHINI, D. C. S. J.; LEMES, S. A. F. Efeitos dos componentes do vinho na função cardiovascular. **Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.**, São Paulo, SP, v. 36, n. 1, p. 163–176, abr. 2011.
- ▶ PENNA, N;G; HECKTHEUER, L.H. Vinho e Saúde: uma revisão. **Infarma**, v.16, nº 1–2, Jan/Fev 2004
- ▶ Wannmacher , L. **Interações de medicamentos com álcool: verdades e mitos.** In: URM: Temas selecionados, vol. 4, Nº 12, Brasília, novembro de 2007

- 
- ▶ SILVA, J.; SALVINI, D. V. Efeitos da vinhoterapia em parâmetros sanguíneos (Colesterol, glicose e triglicerídeos). *Visão Acadêmica*, Curitiba, v.10, n.1, jan/jun., 2009
 - ▶ Scola et al. Antioxidant and anti-inflammatory activities of winery wastes seeds of *Vitis labrusca*. *Ciência Rural*, v.41, n.7, jul, 2011.
 - ▶ Mustali M. Dohadwala and Joseph A. Vita. Grapes and Cardiovascular Disease. *J Nutr. Set.*; 139 (9) : 1818S–1823S, 2009

Contato



Gisele Damian Antonio

Farmacêutica–Acupunturista
Especialista em Farmácia de Manipulação
Mestre e Doutoranda em Saúde Coletiva
Consultora em Saúde do Telessaúde SC
Coordenadora de Teleconsultoria do Telessaúde SC

damiangisele@gmail.com

(48) 32123505