

## CHÁ BRANCO EXTRATO SECO

**Nome científico:** *Camellia sinensis* (L) O. Kuntze; *Sinonímia:* *Camellia thea* Link; *Thea sinensis* L.; *Camellia bohea* Lindl.; *Camellia scottiana* Wall.; *Camellia theifera* Griff.; *Camelia viridis* Link.; *Thea assamica* J.W. Mast.; *Thea bohea* L.; *Thea cantoniensis* Lour.; *Thea chinensis* Sims.; *Thea cochinchinensis* Lour.; *Thea grandifolia* Salibs.; *Thea japonica* Baill.; *Thea latifolia* Lodd. Ex Sweet; *Thea longifolia* Nois ex Steud.; *Thea oleosa* Lour.; *Thea parvifolia* Salisb.; *Thea sasangua* Nois. Ex Cels.; *Thea stricta* Hayane.; *Thea viridis* L.; *Theaphylla cantonensis* Raf.; *Theaphylla laxa* Raf.; *Theaphylla oleofera* Raf.; *Theaphylla viridis* Raf

**Nome popular:** White tea.

**Denominação homeopática:** Thea Sinensis.

**Família botânica:** Theaceae (Thernstroenmiaceae).

**Parte utiliza:** Folha e caule.

## INTRODUÇÃO

*Camellia sinensis*, é uma árvore originária do Sudeste Asiático, sendo muito cultivada em países com clima ameno e úmido. É um arbusto grande, de até 15m. Possui folha simples, lanceoladas, coriáceas, quase glabras, de 4-7cm de comprimento. Flores de cor branca, solitárias ou em grupos de duas ou três. Os frutos são cápsulas deiscentes e oblongas, com 1-3 sementes.

O sabor, odor e qualidade dos chás variam, principalmente, pela forma e local de cultivo. É uma das principais diferenças entre os chás é o grau de fermentação de cada um deles. A primeira colheita das folhas e caules para a preparação do chá ocorre após 3-5 anos, após a plantação, quando a árvore atinge 20 anos. A vida útil da árvore dura por aproximadamente 50 anos.

O chá branco, em sua maioria, é produzido na província de Fujian. As principais variedades são: Pai Mu Tan, Silver Needle e Fannings. O Pai Mu Tan é classificado como especial por causa do seu processo de preparação ser complexo e sua produtividade ser baixa. O processo básico de preparação do chá branco consiste em: secar, desidratar, selecionar, aquecer, cortar e misturar.

Método de secagem do chá branco: Vento quente e estufa.

Grau de fermentação: 5%

Polifenóis: 16%.

Taninos: 10%.

Cafeína: 2%.

Eliminação de enzima: Não.

Princípios ativos: As folhas contém proteínas, glicídios, ácido ascórbico, vitaminas do complexo B e bases púricas, especialmente cafeína, polifenóis: monosídeos de flavonóis e flavonas, catecois e epicatecois livres e esterificados pelo ácido gálico e produtos de condensação, e taninos. Bases Xantínicas: compostas basicamente por cafeína e teofilina; Protoantocianidinas; Flavonóides: O-heterosídeos de flavonóis e flavonas, C-heterosídeos de flavonas, epicatecol, epigalocatecol e seus ésteres gálicos; Óleo Essencial; Taninos Catéquicos; Vitaminas do grupo B; Sais Minerais; polifenóis (+) catequina, galato (-) catequina, galato (-) epicatequina, (+) galocatequina, (-) epicatequina, galato (-) galocatequina (-) epigalocatequina, ácido gálico.

## PROPRIEDADES

A *Camellia sinensis* (chá branco) é um poderoso antioxidante, rica fonte de flavonóides (que reduz o risco de derrames). Os antioxidantes polifenóis presentes no chá branco impulsionam as atividades antioxidantes no sangue em até 50 %, esse impulso ocorre aproximadamente meia hora depois de se tomar o chá. Também melhora a eficiência do sistema enzimático de desintoxicação do fígado. Utilizado como diurética, lipolítica, tônica, para estimular a secreção de adrenalina e liberar os ácidos graxos.

Os flavonóides inibem a peroxidação lipídica in vivo e in vitro. Existem relatos de inibição de auto-oxidação do ácido linoleico, oxidação de LDL, peroxidação de fosfolipídios de membrana, peroxidação lipídica microsomal e mitocondrial, lise e peroxidação de eritrócitos e fotoxidação e peroxidação de cloroplastos.

A cafeína acompanhada de um pouco de xantina, teofilina e adenina, possui propriedades estimulantes. Atribua-se aos taninos catequínicos a ação antibiótica contra *Vibrio cholera*, além da propriedade antidiarréica por inibição das toxinas estafilocócica e colérica.

Entre os usos medicinais, podemos destacar seu uso como tônico e diurético. As bases xantínicas apresentam uma ação diurética e tônica-estimulante. A qual é bem mais suave que a exercida pelo café, apresentando um efeito mais prolongado em tempo. A mesma se dá através da inibição enzimática da fosfodiesterase, a qual

gera um aumento de AMP cíclico e desta forma tem-se maior atividade catecolaminérgica. Todo esse mecanismo é regulado pela presença de polifenóis, os quais formam um complexo com a enzima oximetiltransferase responsável pela destruição da adrenalina, e assim as catecolaminas permanecem mais tempo no organismo.

Com relação ao metabolismo lipídico, os extratos de chá da Índia demonstraram em animais uma atividade positiva sobre o mesmo, reduzindo a acumulação de lipídios na aorta e no fígado de ratos alimentados com uma dieta aterogênica, diminuindo a taxa plasmática de lipídios totais, sem afetar os níveis de colesterol HDL, lecitina e triglicerídeos.

O epicatecol e o restante dos compostos polifenólicos (flavonóides, ácidos fenólicos e protoantocianidinas) demonstraram inibir processos que geram tumores experimentalmente devido a um provável bloqueio de substâncias promotoras, hormônios ou fatores de crescimento tumoral com seus respectivos receptores.

Os extratos orais de Chá da Índia ou a injeção parenteral dos extratos com a fração polifenólica, demonstraram efeitos inibitórios sobre a progressão de papilomas experimentais.

Os extratos polifenólicos in vitro, demonstraram um efeito inibitório sobre a enzima transcriptase reversa necessária para a replicação do vírus HIV-1 e o vírus da hepatite B. O efeito inibitório estende-se também para a enzima DNA-polimerase do vírus simples da herpes.

As protoantocianidinas apresentam um efeito anti-inflamatório e angioprotetor, no entanto os taninos uma ação adstringente e antiácida, sendo esta última atividade comprovada pela Universidade de Osaka no Japão, em estômagos de porcos, apresentando assim uma atividade inibitória sobre a enzima próton ATPase, responsável pelo intercâmbio iônico de hidrogênio por potássio nas células parietais.

## INDICAÇÃO

---

Utilizado na forma de produtos solúveis, como chá alimentício e estimulante. Também utilizado como auxiliar de regimes dietéticos, antipruriginoso e emoliente em afecções dermatológicas.

## CONCENTRAÇÃO RECOMENDADA

---

De 125 a 500mg ao dia antes das refeições.

## CONTRA-INDICAÇÃO

---

Pode gerar insônia devido à presença de cafeína. Através de estatísticas realizadas no oriente Médio, foi estabelecida uma ligação entre a ingestão de *Camellia sinensis*. Kuntze o câncer de esôfago. Em primeira instancia essa ligação foi atribuída às altas temperaturas que os chás são consumidos e, em segundo lugar, pela presença de taninos catequínicos condensados. A presença de taninos no chá da Índia pode interferir a absorção de nutrientes, minerais ou com as atividades de enzimas digestivas.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

---

ALONSO, J.R. *Tratado de Fitomedicina*. 1º edição. Isis Ediciones. Buenos Aires. 1998.

KHALSA, M.D. *Longevidade do Cérebro*, 12ª edição.

LORENZI, H.;MATOS F.J. ABREU. *Plantas Medicinais no Brasil: nativas e exóticas*. Instituto Plantarum, 2002.

MATOS, F.J.A. *Farmácias Vivas*. UFC. 3ª Edição, 1998.

ORTIZ, E.L. *Encyclopedia of Herbs, Spices & Flavourings*. A Dorling Kindersley Book, 1992.

*Revista Racine, Vida Natural: chá verde Chinês*. Março/Abril 1999.

Revista Veja Especial Saúde, Novembro, 2002.

SELEÇÕES DO READER'S DIGEST. *Segredos e Virtudes das Plantas Medicinais*, 1983.

SIMOES, C.M.O. *Farmacognosia da Planta ao Medicamento*. Editora universidade (UFRGS/UFSC). 1ª ED, 1999.

SOARES, A. D. *Dicionário de Medicamentos Homeopáticos*, 1º edição, Santos Livraria Editora, 2000.