

CACAU

FRULIX

LIQUID FRUITS • TECNOLOGIA EXCLUSIVA

ASSESSA

INOVAÇÃO PARA UM MUNDO MAIS VERDE



A PLANTA

CHOCOLATE E MANTEIGA DE CACAU SÃO EXTRAÍDOS DA SEMENTE DA FRUTA

O cacauéiro é uma planta nativa da floresta Amazônica e seu centro de origem principal são as regiões próximas das nascentes dos rios Amazonas e Orinoco. É uma árvore de tronco direito, medindo de 6 a 12 metros de altura, folhas grandes alongadas, formando nervuras, ramos roliços e revestidos de penugens. As flores são de coloração amarela, rosa ou branca, que se juntam formando cachos. Os frutos têm formato oval-oblongo, e contêm sementes achatadas envolvidas em polpa aquosa e ácida. Os frutos nascem unidos ao tronco e aos ramos, e quando atingem a maturação tornam-se amarelados. As sementes ou amêndoas são a parte mais valorizada da fruta, pois delas se obtém o chocolate e a gordura – chamada de manteiga de cacau – utilizada na indústria cosmética e farmacêutica. Só recentemente, porém, passou-se a utilizar a polpa do cacau como alimento, em função de seu sabor delicado e de suas propriedades nutricionais. A polpa do fruto é considerada um excelente tônico, favorecendo o funcionamento do aparelho urinário, combatendo ainda nefrites e doenças do coração.

TECNOLOGIA

FRULIX CACAU é obtido através de um exclusivo processo biotecnológico que mimetiza o amadurecimento natural da fruta. Usando enzimas nativas da fruta, a Assessa transforma a polpa em um líquido cristalino com todos os componentes ativos em concentrações equivalentes às encontradas na fruta natural.

SEM A ADIÇÃO DE SOLVENTES

PROTEÍNAS (mg/l)

MÉDIA	MÍNIMO
72,10	60,00

VITAMINAS*

VITAMINA	TEOR (mg/L)
Tiamina (B1)	0,42
Vitamina B6	0,12

*Análise realizada após shelf-life de 4 meses



SAIS MINERAIS (mg/l)

ELEMENTO	TEOR
NA	195,73
K	717,69
CA	84,82
MG	139,81
MN	0,93
CU	0,93
ZN	2,80
FE	10,25

ALTAMENTE CONCENTRADO
FRULIX CACAU
É PRODUZIDO SEM A ADIÇÃO DE SOLVENTES.



CACAU

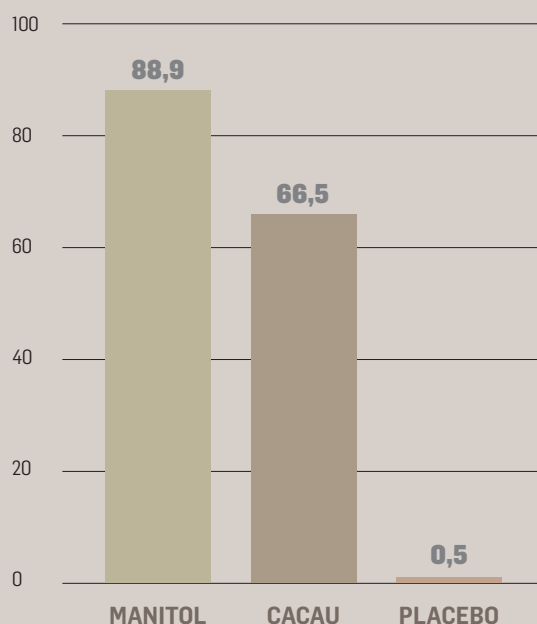
FRULIX

LIQUID FRUITS • TECNOLOGIA EXCLUSIVA

PROPRIEDADES ATIVIDADE ANTIOXIDANTE

O ensaio de atividade antioxidante foi realizado segundo o protocolo de Fenton, comparando **FRULIX CACAU** com uma solução salina (placebo) e com o manitol como controle positivo. O gráfico a seguir representa a atividade antioxidante comparada à atividade da solução salina.

INIBIÇÃO DE DECOMPOSIÇÃO DE DEOXI-RIBOSE (SEGUNDO FENTON)



FRULIX CACAU apresenta boa atividade antioxidante (66,5%) quando comparado ao placebo.

POR SER MAIS CONCENTRADO, FRULIX CACAU DEVE SER UTILIZADO EM CONCENTRAÇÕES MENORES DO QUE AS NORMALMENTE USADAS QUANDO SE FORMULA COM EXTRATOS CONVENCIONAIS.



FRULIX CACAU

Especialmente indicado para cabelos submetidos a tratamentos de relaxamento químico ou físico. Por suas propriedades hidratantes, antioxidantes e dermatoprotetoras é também recomendado para produtos de skin-care.

INCI NAME

Theobroma Cacao (cocoa) Extract, Sodium Benzoate and Potassium Sorbate

FUNÇÕES

FRULIX CACAU apresenta as propriedades emolientes, protetoras, hidratantes, nutrientes e remineralizantes da fruta natural e é indicado em produtos de hair-care (shampoos, condicionadores, máscaras de tratamento, mousses) em fórmulas para tratamento de cabelos ressecados, tingidos e enfraquecidos onde nutrição, proteção e hidratação são necessários.

INDICAÇÕES DE USO

FRULIX CACAU é compatível com a maioria dos ingredientes utilizados em formulações cosméticas para tratamento de pele e cabelo e pode ser incorporado a frio, diretamente à fase aquosa das fórmulas, segundo as sugestões de concentração encontradas na tabela a seguir.

PRODUTO	(%)
Creme hidratante	0,3 a 0,8
Loção hidratante	0,2 a 0,6
Loção calmante	0,2 a 0,6
Creme nutritivo	0,5 a 1,0
Creme para a noite	0,5 a 1,0
Shampoo	0,2 a 0,4
Condicionador	0,2 a 0,4
Creme para pentear	0,3 a 1,0
Máscara de tratamento	0,8 a 1,5

FRULIX CACAU é estável a temperaturas de até 90 °C, com pH de 4 a 11.

CONHEÇA NOSSO SITE
www.assessa.com.br

ASSESSA
INOVAÇÃO PARA UM MUNDO MAIS VERDE