Florien

Garlic Odorless®

Alho desodorizado em pó padronizado em 2% de alicina

ALTA CONCENTRAÇÃO DE ALICINA

Garlic Odorless
Material Técnico

Vendas
(19) 3429 1199
Estrada Vicente Bellini, 175
vendas@florien.com.br
www.florien.com.br

Identificação

Grau: Farmacêutico ( ) **Alimentício (x)** **Cosmético ( )** **Reagente P.A. ( )**

Uso: Interno (x) **Externo ( )**

Especificação Técnica / Denominação Botânica: Alho desodorizado em pó.

Equivalência: Não aplicável.

Correção:
Teor: Não aplicável.
Umidade / perda por dessecação: Não aplicável.

Fórmula Molecular: Não aplicável.

Peso Molecular: Não aplicável.

DCB: Não aplicável.

CAS: Não aplicável.

INCI: Não aplicável.

Sinonímia: *Allium sativum*.

Aparência Física: Pó branco amarelado.

Composição: Alho desodorizado em pó padronizado em 2% de alicina.

Características Especiais

- Glúten-*free*
- Desodorizado
- Forma em pó
- Alta concentração de alicina

Aplicações

Propriedades:

- Antioxidante
- Anti-inflamatório
- Imunomodulador
- Antimicrobiano

Indicações:

- Doenças cardiovasculares
- Diabetes

- Obesidade
- Síndrome metabólica
- Infecções
- Inflamação crônica

Via de Administração/Posologia ou Concentração: Via oral, dose diária de 150 a 300 mg ao dia.

Observações Gerais: Não aplicável.

Farmacologia

Mecanismo de Ação:
GARLIC ODORLESS® é um extrato de alho (*Allium sativum*) desodorizado e padronizado em 2% alicina. Apresenta potente atividade antioxidante e anti-inflamatória, sendo útil no tratamento e prevenção de doenças cardiovasculares e síndrome metabólica. **GARLIC ODORLESS®** age neutralizando espécies reativas de oxigênio, além de estimular a desintoxicação e proteção celular. Também interfere na produção de mediadores inflamatórios e estimula a proliferação de células imunes efetoras, promovendo uma imunomodulação natural e efetiva.

Principais atuações:

- Cardioproteção
  - Redução da pressão arterial via inibição da enzima conversora de angiotensina
  - Redução do colesterol via redução da atividade enzimática da HMG-CoA redutase e da colesterol hidroxilase

- Imunomodulação
  - Redução da produção de óxido nítrico (NO) e prostaglandina E-2
  - Regulação da expressão das enzimas NO sintase induzível (iNOS) e cicloxigenase-2 (COX2)
  - Redução do fator de necrose tumoral (TNF-α) e a interleucina-1β (IL-1β)
  - Regulação da expressão de interleucinas imunomoduladoras (incluindo IL-2, IL-6 e IL-10) e de interferon (IFN)
  - Estímulo da proliferação de linfócitos

- Antioxidante
  - Combate aos radicais livres
  - Estímulo de Nrf2
  - Aumento de enzimas antioxidantes

Efeitos Adversos: Nenhum evento adverso foi relatado durante os estudos na **dose indicada**.

Contraindicações/Precauções: A administração oral de **GARLIC ODORLESS®** nas doses recomendadas, apresenta boa tolerabilidade. Não recomendado o uso em caso de hipersensibilidade, crianças, gestantes, lactantes e paciente que realizam tratamento convencionais para doenças cardiovasculares, como por exemplo, o uso de anticoagulantes ou hipolipemiantes.

***Material destinado ao profissional da saúde (médico, nutricionista, farmacêutico).**

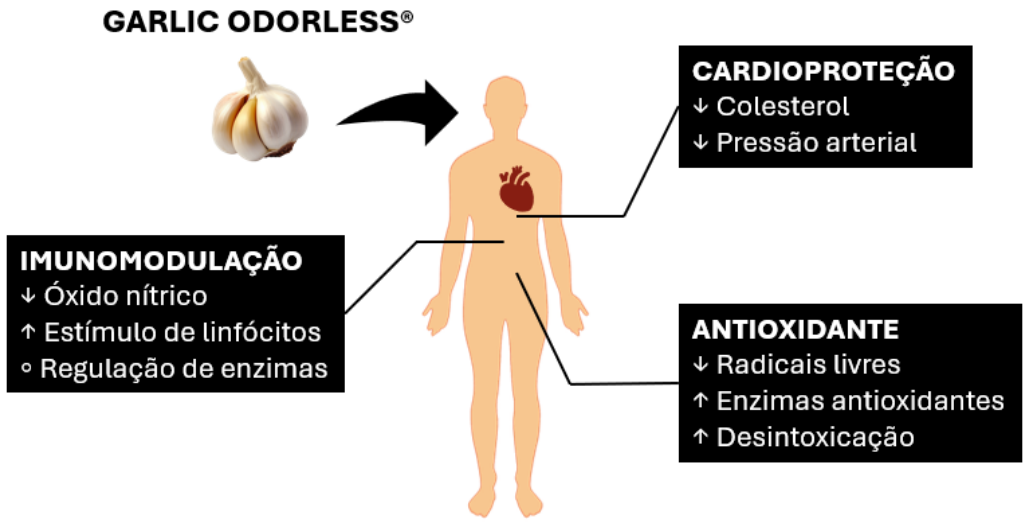


Figura 1: Principais mecanismos de ação responsáveis pelos efeitos terapêuticos de *Allium sativum* (GARLIC ODORLESS®) .

Referências Científicas

Estudos clínicos

EFEITOS DO ALHO NA SÍNDROME METABÓLICA

Doenças metabólicas, como diabetes mellitus, hipertensão e dislipidemias, são as principais causas de complicações macrovasculares (como infarto do miocárdio e acidente vascular cerebral) e microvasculares (como nefropatia, retinopatia e neuropatia) que levam a altas taxas de morbidade e mortalidade em todo o mundo (Goodman, 1988). Tradicionalmente, o alho (*Allium sativum*) tem sido usado tanto como alimento quanto como medicamento por mais de 5000 anos, especialmente em culturas asiáticas e mediterrâneas, devido às suas propriedades antioxidantes, anti-inflamatórias, hipolipemiantes e antitrombóticas. Apesar de seu uso extensivo e histórico, estudos clínicos e pré-clínicos sobre a eficácia do alho apresentaram resultados conflitantes em relação aos seus efeitos no controle de fatores de risco metabólicos, como níveis de glicose, colesterol e pressão arterial (Santhosha; Jamuna; Prabhavathi, 2013). Algumas pesquisas indicam que o alho pode ajudar na redução da pressão arterial e no controle do colesterol, enquanto outros estudos não encontraram benefícios significativos, o que pode ser devido a variáveis como a forma de preparação do alho, a dosagem, concentração de ativos e a duração do tratamento.

Em revisão sistemática e meta-análise de ensaios clínicos randomizados (RCTs), foram investigados estudos relevantes sobre os efeitos do alho em diferentes situações: parâmetros antropométricos, perfil glicêmico, perfil lipídico, pressão arterial e marcadores inflamatórios. Foram excluídos quaisquer estudos que mostraram o efeito do alho em combinação com outra intervenção, estudos observacionais, artigos de revisão, estudos com animais, cartas ao editor e resumos.

Em relação aos parâmetros antropométricos, o efeito do alho foi capaz de reduzir significativamente a circurferência da cintura, medida que possui relação direta com o padrão de distribuição do tecido adiposo (obesidade central), sendo um fator de risco de morbimortalidade (Darooghegi Mofrad et al., 2019). Além disso, quando comparado ao grupo controle, o alho mudou significativamente o perfil lipídico dos indivíduos, reduzindo o colesterol total, LDL e triglicerídeos (Peleg et al. 2003; Zeng et al., 2012). Em referência ao grupo controle em pacientes com síndrome metabólica, o efeito do alho também

apresentou redução da pressão arterial (PAS e PAD) (Kwak et al., 2014), melhora dos parâmetros glicêmicos e alterações significativas nos marcadores relacionados à inflamação (C-RP, TNF-α e IL-6) (Morihara et al., 2017; Koushki et al., 2020).

Estudos demonstram que o alho apresenta propriedades antiobesidade devido à ativação da AMPK e à diminuição da expressão de genes durante a adipogênese (Lee et al., 2011). A redução do peso corporal pode ser provavelmente devido à alicina presente no alho, que ajuda a liberar adrenalina e, assim, diminui o peso corporal ao aumentar a taxa de metabolismo da gordura (Morihara et al., 2007). Em resumo, os resultados de meta-análise confirmam as descobertas de que o alho pode mostrar efeitos favoráveis nos componentes da síndrome metabólica através da redução da pressão arterial, glicose e os níveis de lipídios, além de propriedades anti-hipertensivas e anti-inflamatórias.

Farmacotécnica

Estabilidade (produto final): Não encontrado nas referências bibliográficas pesquisadas.

pH Estabilidade (produto final): Não encontrado nas referências bibliográficas pesquisadas.

Solubilidade: Solúvel em água (2g/100mL) e álcool.

Excipiente / Veículo Sugerido / Tipo de Cápsula: Utilizar excipientes para ativos higroscópicos e extratos naturais.

Orientações Farmacotécnicas: Não aplicável.

Compatibilidades (para veículos): Não aplicável.

Capacidade de Incorporação de Ingredientes Farmacêuticos (para veículos): Não aplicável.

Incompatibilidades: Não encontrado nas referências bibliográficas pesquisadas.

Conservação / Armazenamento do insumo farmacêutico definido pelo fabricante: Armazenar em local seco e fresco, protegido da umidade, luz, calor e oxidação. Armazenamento em temperatura abaixo de 25°C.

Conservação / Armazenamento do produto final definido pelo farmacêutico RT da farmácia: De acordo o critério de conservação do insumo definido pelo fabricante, sugerimos conservar o produto final **em recipiente fechado, em local seco e fresco, protegido da umidade, luz, calor e oxidação**, porém cabe também avaliação farmacêutica conforme a formulação, sistema conservante e condições do produto.

Formulações

Uso Oral

Saúde Cardiometabólica (*Caffeine-free*)	
GARLIC ODORLESS®	**150 mg**
Greenselect Phytosome®	100 mg
Posologia: Ingerir uma dose, duas vezes ao dia.	

Antioxidante e Proteção Celular	
GARLIC ODORLESS®	**150 mg**
Querceteam Phytosome®	200 mg
Posologia: Ingerir uma dose, duas vezes ao dia.	

Referências Bibliográficas

Material do fornecedor, 2024.

SHRUTI VARADE et al. Effect of garlic on the components of metabolic syndrome: A systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials. **Journal of ethnopharmacology**, v. 318, p. 116960–116960, 1 jan. 2024.

GOODMAN, D. S. Report of the National Cholesterol Education Program Expert Panel on Detection, Evaluation, and Treatment of High Blood Cholesterol in Adults. **Archives of Internal Medicine**, v. 148, n. 1, p. 36, 1 jan. 1988.

SANTHOSHA, S. G.; JAMUNA, P.; PRABHAVATHI, S. N. Bioactive components of garlic and their physiological role in health maintenance: A review. **Food Bioscience**, v. 3, p. 59–74, set. 2013.

SOLEIMANI, D.; PAKNAHAD, Z.; ROUHANI, M. H. Therapeutic Effects of Garlic on Hepatic Steatosis in Nonalcoholic Fatty Liver Disease Patients: A Randomized Clinical Trial. Diabetes, Metabolic Syndrome and Obesity: Targets and Therapy, v. 13, p. 2389–2397, 7 jul. 2020.

LEE, M.-S. et al. Reduction of Body Weight by Dietary Garlic Is Associated with an Increase in Uncoupling Protein mRNA Expression and Activation of AMP-Activated Protein Kinase in Diet-Induced Obese Mice. **The Journal of Nutrition**, v. 141, n. 11, p. 1947–1953, 14 set. 2011.

MORIHARA, N. et al. Garlic as an anti-fatigue agent. **Molecular Nutrition & Food Research**, v. 51, n. 11, p. 1329–1334, nov. 2007.

DAROOGHEGI MOFRAD, M. et al. The effects of garlic supplementation on weight loss: A systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials. **International Journal for Vitamin and Nutrition Research**, p. 1–13, 30 jul. 2019.

PELEG, Ariela et al. Effect of garlic on lipid profile and psychopathologic parameters in people with mild to moderate hypercholesterolemia. **IMAJ-RAMAT GAN-**, v. 5, n. 9, p. 637-640, 2003.

ZENG, T. et al. A meta-analysis of randomized, double-blind, placebo-controlled trials for the effects of garlic on serum lipid profiles. **Journal of the Science of Food and Agriculture**, v. 92, n. 9, p. 1892–1902, 10 jan. 2012.

MORIHARA, N. et al. Aged garlic extract suppresses inflammation in apolipoprotein E-knockout mice. **Molecular Nutrition & Food Research**, v. 61, n. 10, p. 1700308, 29 ago. 2017.

KOUSHKI, M. et al. Effect of garlic intake on inflammatory mediators: a systematic review and meta-analysis of randomised controlled trials. **Postgraduate Medical Journal**, v. 97, n. 1145, p. postgradmedj-2019-137267, 12 fev. 2020.

KWAK, J. S. et al. Garlic powder intake and cardiovascular risk factors: a meta-analysis of randomized controlled clinical trials. **Nutrition Research and Practice**, v. 8, n. 6, p. 644–654, 1 dez. 2014.