

XAROPE DE MALVA SANTA (*PLECTRANTUS BARBATUS*) UTILIZADO EM PROBLEMAS GÁSTRICOS E RESSACA POR CONSUMO DE BEBIDAS ETÍLICAS

Reginágela Oliveira Santiago¹; Maria Alana Lima de Sousa¹; Flavio Nogueira da Costa²

¹Discente do Curso de Farmácia do Centro Universitário Católica de Quixadá;
E-mail: nagellasantiago@gmail.com

²Docente do Curso de Farmácia do Centro Universitário Católica de Quixadá;
E-mail: flaviocosta854@gmail.com

A Malva Santa (*Plectrantus barbatus*) tem de forma comprovada utilidade no controle da gastrite (faz diminuir o volume e a acidez da secreção gástrica), azia, úlcera, estimulante das funções digestivas, mal-estar, ressaca. O uso do chá faz diminuir o volume e a acidez da secreção gástrica tendo comprovada atividade antiúlcera. Por isso é útil no controle de males do estômago (gastrite, dispepsia, azia, mal-estar gástrico), ressaca e como amargo estimulante da digestão. Diante do exposto o presente estudo objetivou a produção do xarope de Malva Santa, com o intuito de ser utilizado no tratamento de problemas gástricos e de ressaca por consumo de bebidas alcoólicas. O modo de uso, mais prevalente, pela população de plantas medicinais é da erva fresca ou in natura, pois assim há garantia de que todos os compostos responsáveis pelo efeito estarão presentes. A metodologia desse projeto consistiu no método gravimétrico de dessecação em CD, o material foi pesado em papéis-filtro previamente tarados e colocado entre dois papéis-filtro circulares, com diâmetro de aproximadamente 20cm. As folhas foram colocadas para secar, em intervalos de 30 em 30 segundos, resfriadas e pesadas. O procedimento foi repetido até peso constante. Na produção da tintura foi pesado 200g da planta já seca e triturada, foi adicionado 1200 ml de Álcool 70% para a preparação de uma tintura de Malva Santa com concentração de 20%, a tintura foi deixada em descanso no percolador por 5 dias. No procedimento da produção de Xarope Simples e incorporação da tintura foi preparado um xarope simples com 820 g de Sacarose, que foi adicionada aos poucos em 450 ml de água destilada em agitação, levando em conta que essa água foi previamente aquecida, foi obtido 1000 ml de Xarope Simples, sendo este incorporado a tintura nas concentrações 5,0-10,0 ml, obtendo 1000 ml de Xarope de Malva Santa a 10%, após foi adicionado essência de hortelã. Este xarope foi envasado em frasco cor âmbar para abrigo da luz, em frascos de 90 ml e rotulado. Concluimos que a Malva santa (*Plectrantus barbatus*) possui efeitos em quadro de pessoas com problemas gástricos como úlcera e gastrite e seu efeito principal é a redução do volume de ácido no estômago, esse efeito quando utilizado a propriedade do Xarope como veículo mascarado de sabor e fornecedor de açúcar, pode ser benéfico para o uso em casos de ressaca por ingestão de bebidas alcoólicas, nesse caso a formulação foi pensada visando os aspectos mascarado de sabor, por conta do gosto da tintura de malva santa, que dificultava a adesão do paciente ao produto e o fator fornecedor de açúcar pelo próprio veículo.

Palavras-chave: Xarope. Malva Santa. Problemas gástricos.