ENTRE SABERES TRADICIONAIS E O POTENCIAL DO PEQUI NA FITOTERAPIA

Autor(res)

Rosemary Matias
Helena Adriana Mendes Rodrigues
Ligia Maria Mendes Martins De Moura
Ademir Kleber Morbeck De Oliveira
Francoise Carmignan
Katia Sivieri
Gilberto Gonçalves Facco

Categoria do Trabalho

Pós-Graduação

Instituição

UNIVERSIDADE ANHANGUERA - UNIDERP

Introdução

O pequi (Caryocar brasiliense Camb.), fruto típico do Cerrado brasileiro, apresenta relevância histórica, cultural e medicinal, sendo amplamente utilizado em saberes tradicionais para fins alimentares e terapêuticos. Seu uso transcende a culinária regional, estendendo-se a práticas de cura popular que valorizam suas propriedades anti-inflamatórias, antioxidantes, antimicrobianas e cicatrizantes. A literatura científica tem se dedicado a validar esses usos, buscando compreender a composição fitoquímica e o potencial biológico de diferentes partes da planta, como polpa, amêndoa e folhas (Silva et al., 2023).

Estudos laboratoriais apontam que o pequi é rico em compostos fenólicos, carotenoides, flavonoides e ácidos graxos essenciais, os quais estão associados à redução de radicais livres e à proteção celular contra danos oxidativos (Miguel et al., 2023; Mota et al., 2024). Ensaios in vitro e in vivo também demonstram efeitos neuroprotetores e propriedades anticolinesterásicas, ampliando seu espectro de aplicação na fitoterapia moderna (Bruno Filho et al, 2021). Paralelamente, pesquisas recentes investigaram o potencial do extrato de pequi em células endoteliais humanas, revelando aumento da atividade de enzimas antioxidantes e diminuição do estresse oxidativo (Braga et al., 2022).

Assim, evidencia-se a importância de articular os saberes tradicionais às evidências científicas, promovendo a valorização da biodiversidade do Cerrado e fortalecendo a bioeconomia regional. Essa integração possibilita a consolidação do pequi como recurso estratégico na fitoterapia, conciliando práticas culturais e rigor científico para aplicações na saúde e na indústria farmacêutica.

Objetivo

Sistematizar o conhecimento sobre o pequi (Caryocar brasiliense), unindo saberes tradicionais e validação científica. Destacar sua composição fitoquímica, propriedades antioxidantes, antimicrobianas e neuroprotetoras. Compreender o potencial terapêutico na fitoterapia, abordando usos populares, evidências laboratoriais e

perspectivas para produtos farmacêuticos e cosméticos sustentáveis.

Material e Métodos

Esta pesquisa configura-se como uma revisão de literatura com abordagem qualitativa, voltada à análise do uso terapêutico de plantas medicinais, em especial do pequi (Caryocar brasiliense), articulando seus usos tradicionais com evidências científicas contemporâneas. O estudo é de natureza descritiva e interpretativa, fundamentado na sistematização de conteúdos científicos publicados entre os anos de 2018 e 2025.

O levantamento bibliográfico foi conduzido em bases de dados acadêmicas como SciELO, PubMed, LILACS, Scopus e Google Scholar, utilizando como descritores os termos “melasma”, “pequi”, “plantas medicinais”, “Caryocar brasiliense”, “compostos fenólicos”, “antioxidante”, “uso tradicional”, “tratamento natural” e “bioeconomia”. Foram considerados artigos científicos, dissertações, teses, revisões e estudos experimentais publicados em português, inglês e espanhol, com acesso ao texto completo, a fim de abranger diferentes contextos regionais e metodológicos.

Como critérios de inclusão, priorizaram-se publicações que abordassem o uso de plantas com propriedades dermatológicas, com destaque para aquelas que apresentassem resultados relacionados a efeitos antioxidantes, anti-inflamatórios, cicatrizantes e despigmentantes. Excluíram-se trabalhos duplicados, resumos sem dados completos e publicações que não apresentavam relação direta com os objetivos da pesquisa.

Após a triagem, os estudos selecionados foram organizados em quadros analíticos contendo título, objetivos, tipo de atividade e autores, o que possibilitou a construção de uma base sistematizada para análise. A interpretação dos dados foi realizada por meio da técnica de Análise de Conteúdo, conforme Bardin (2016), favorecendo a identificação de categorias temáticas como ação antioxidante, compostos fenólicos, bioativos naturais e usos medicinais.

Resultados e Discussão

A análise dos estudos selecionados, sistematizada pela técnica de Análise de Conteúdo (Bardin, 2016), permitiu identificar seis categorias temáticas que evidenciam o potencial terapêutico do pequi (Caryocar brasiliense):

(i) Uso tradicional e etnobotânico: No Cerrado, o pequi ocupa papel central nos saberes tradicionais, sendo consumido como alimento e empregado em práticas populares contra inflamações, distúrbios gastrointestinais e doenças respiratórias. Essa herança cultural fortalece a etnobotânica como base para investigações científicas (Mota et al., 2024). Revisões ressaltam que a integração entre conhecimento empírico e ciência é essencial para legitimar o uso medicinal da espécie (Bruno Filho et al., 2021).

(ii) Ação antioxidante: Estudos laboratoriais demonstram alta capacidade antioxidante do pequi, fundamental para neutralizar espécies reativas de oxigênio (ROS), ligadas ao envelhecimento e a doenças crônicas. Teixeira et al. (2022) caracterizaram rapidamente metabólitos secundários em extratos foliares, confirmando atividade antirradical. Braga et al. (2022) observaram que o extrato aumenta a atividade de enzimas antioxidantes em células endoteliais humanas, reduzindo marcadores de estresse oxidativo. Esses achados reforçam a aplicabilidade em fitoterápicos e suplementos.

(iii) Compostos fenólicos e bioativos: O perfil fitoquímico do pequi inclui carotenoides, flavonoides e fenóis totais, compostos de reconhecido valor terapêutico. Lima et al. (2007) demonstraram a riqueza de bioativos na polpa e amêndoa, enquanto Caldeira et al. (2021) caracterizaram a casca com vistas à atividade antidiabética, expandindo o uso além da nutrição. Teixeira et al. (2022) confirmaram o alto teor de fenóis, reforçando o potencial como fonte de antioxidantes para aplicações farmacêuticas e cosméticas.

(iv) Atividade antimicrobiana e anti-inflamatória: Evidências apontam propriedades antimicrobianas e anti-

inflamatórias. Silva et al. (2023) revisaram a atividade do óleo de pequi, destacando efeitos relevantes na modulação inflamatória. Esses achados ampliam o potencial da espécie em formulações cicatrizantes e preventivas contra infecções, validando o uso popular na cura de feridas. Bruno Filho et al. (2021) reforçam que tais propriedades justificam aplicações terapêuticas inovadoras em doenças inflamatórias crônicas.

(v) Atividade neuroprotetora: Outra vertente explorada é a ação neuroprotetora. Oliveira et al. (2018) demonstraram, em modelos in vitro e in vivo, que extratos foliares exibem atividades antioxidantes e anticolinesterásicas, sugerindo aplicabilidade em doenças neurodegenerativas. Miguel et al. (2023) reforçam esse potencial ao evidenciar que o extrato etanólico da casca reduz a ativação de ERK1/2 na fase aguda de isquemia cerebral em ratos. Esses resultados ampliam as perspectivas de uso em terapias neurológicas.

(vi) Bioeconomia e sustentabilidade: A conservação do Cerrado, ameaçado pelo desmatamento e expansão agropecuária, está diretamente ligada à valorização de espécies nativas como o pequi. Batista e Sousa (2019) destacam a versatilidade de seus compostos bioativos na indústria farmacêutica, alimentícia e cosmética. Silva Martins et al. (2025) complementam ao apontar benefícios na promoção de dietas sustentáveis e potenciais efeitos em doenças crônicas, reforçando o papel do pequi na bioeconomia e na segurança alimentar.

Em síntese, o pequi configura-se como recurso multifuncional, apresentando propriedades antioxidantes, anti-inflamatórias, antimicrobianas e neuroprotetoras, além de desempenhar papel estratégico na valorização cultural e econômica do Cerrado. A convergência entre saberes tradicionais e evidências científicas legitima seu uso fitoterápico e impulsiona a inovação em saúde, cosméticos e bioeconomia.

Conclusão

O pequi (Caryocar brasiliense) constitui exemplo notável de interação entre saberes tradicionais e ciência moderna. Seus compostos bioativos revelam amplo potencial terapêutico, validando práticas populares e estimulando a inovação em fitoterapia. A valorização do fruto contribui para a conservação do Cerrado, o fortalecimento da bioeconomia regional e o desenvolvimento de produtos farmacêuticos e cosméticos sustentáveis baseados na biodiversidade brasileira.

Agência de Fomento

FUNDECT-Fundação de Apoio ao Desenvolvimento do Ensino, Ciência e Tecnologia do Estado de Mato Grosso do Sul

Referências

BRUNO FILHO, F. F. et al. Therapeutic applications of Caryocar brasiliense: Systematic review. Journal of Medicinal Plants Research, v. 15, n. 9, p. 380-389, 2021.

BRAGA, K .M. S. et al. Pequi Fruit Extract Increases Antioxidant Enzymes and Reduces Oxidants in Human Coronary Artery Endothelial Cells. Antioxidants, Basel, v. 11, n. 3, p. 474, 28 fev. 2022.

CALDEIRA, A. S. P. et al. Bioguided chemical characterization of pequi (Caryocar brasiliense) fruit peels towards an anti-diabetic activity. Food chemistry, v. 345, p. 128734, 2021.

BARDIN, L. Análise de conteúdo. São Paulo: Edições 70, 2016.

MIGUEL, M. P. et al. Caryocar brasiliense peel ethanolic extract has neuroprotective potential and reduces the activation of ERK1/2 in the ischemia and reperfusion brain acute phase in the rat. Journal of stroke and cerebrovascular diseases, v. 32, n. 3, p. 106945, 2023.

MOTA, C. A. et al. O uso do Caryocar Brasiliense em diferentes áreas das ciências médicas e da saúde: uma revisão da literatura. REVISTA FOCO, v. 17, n. 11, p. e6850-e6850, 2024.

OLIVEIRA, T. S. et al. Neuroprotective effect of Caryocar brasiliense camb. leaves is associated with anticholinesterase and antioxidant properties. Oxidative Medicine and Cellular Longevity, v. 2018, n. 1, p. 9842908, 2018.

SILVA MARTINS, I. C. V. et al. On the Path to a Sustainable Diet: Native Brazilian Fruits of the Caryocar spp.(Pequi and Piquiá) and Potential Health Benefits in Chronic Kidney Disease. Plant Foods for Human Nutrition, v. 80, n. 2, p. 112, 2025.

SILVA, V. R. P. et al. Anti-inflammatory activity of Pequi oil (Caryocar brasiliense): a systematic review. Pharmaceuticals, v. 17, n. 1, p. 11, 2023.

TEIXEIRA, E. C. et al. Rapid characterization of secondary metabolites in Caryocar brasiliense leaf extract and antiradical activity. Emirates Journal of Food and Agriculture, v. 34, n. 6, p. 473-479, 2022.