

08/10/2008 - 13:00 (atualizada em 08/10/2008 13:09)

Ácido graxo presente no azeite de oliva pode frear fome

Estudo sugere que a substância, assim como outras gorduras diminui a fome

Segundo pesquisadores, a descoberta pode ser uma pista para fabricação de um novo controlador de apetite.

Daniele Piomelli, professora de farmacologia da Universidade da Califórnia e seus colegas inseriram substâncias gordurosas, como as presentes no azeite de oliva, no intestino de roedores e descobriram que ela era convertida a uma mensagem chamada OEA.

“Essa mensagem ativa um receptor de proteína que causa um tipo de saciedade”, afirma Piomelli.

Resultado, a mensagem chega ao cérebro e diz ao corpo que está satisfeito. A aplicação prática será, no futuro, produzir um medicamento que aumente o efeito do OEA a fim de estender a sensação de saciedade.

Vale observar que ingerir azeite não fará com que você se sinta satisfeito, além de somar bastantes calorias, apesar da gordura saudável.

Fonte: [American Dietetic Association](#)