



Botica amazónica

El Instituto Sinchi ha investigado y divulgado las propiedades de varios productos forestales no maderables de la Amazonia, que los indígenas han usado ancestralmente como comida y medicina



Foto: Instituto Sinchi

Cocona (*'Solanum sessiliflorum'*)

Propiedades: rica en provitamina A, calcio, hierro, grasa y carbohidratos.

Uso cosmético: no tiene.

Uso alimenticio: confites, mermeladas, salsas agrídulces y picantes.



Foto: Marisol López /Instituto Sinchi

Copoazú (*'Theobroma grandiflorum'*)

Propiedades: la pulpa tiene alto contenido en vitamina C y carbohidratos. Las semillas tienen alto contenido de grasa rica en omega 9.

Uso cosmético: la grasa de sus semillas es utilizada en bases cosméticas hidratantes.

Uso alimenticio: semillas fermentadas son análogas del chocolate: chocoazú. La pulpa se usa en néctares, confites, jugos y helados.



Foto: Jaime Barrera/Instituto Sinchi

Camu Camu (*'Myrciaria dubia'*)

Propiedades: contiene entre 35 y 50 por ciento más de vitamina C que la naranja, lo que le da alta actividad antioxidante. Es rica en potasio.

Uso cosmético: por su contenido de ácido ascórbico y antocianinas (propiedades antioxidantes) puede ser usado en productos antiedad.

Uso alimenticio: jugos, néctares, mermeladas, pulpas.

Canangucha (*'Mauritia flexuosa'*)



Foto: Instituto Sinchi

Propiedades: alto contenido de lípidos y de carotenoides.

Uso cosmético: en aceite se usa como acondicionador de piel, cremas, lociones, labiales y tratamientos altamente hidratantes.

Uso alimenticio: sus frutos son de interés para el desarrollo de suplementos alimenticios que regulen la función gastrointestinal. Su alto contenido de carotenoides hace que el consumo de una sola porción supla las necesidades diarias de provitamina A.

Achiote (*'Bixa orellana'*)



Foto: Instituto Sinchi

Propiedades: alta concentración de compuestos antioxidantes, en especial, carotenoides (protegen el cuerpo de los efectos del envejecimiento, entre otros).

Uso cosmético: se emplea como pigmento en cremas, jabones y bases para labios con actividad antienvjecimiento.

Uso alimenticio: el pigmento amarillo-naranja se usa en condimentos y como colorante.

Inchi (*'Caryodendro orinocense'*)

Propiedades: sus semillas tienen alto contenido en aceites, rico en omega 6 y 9, proteína, calcio, hierro y fósforo.

Uso cosmético: el aceite se emplea para bases para cremas con propiedades hidratantes y jabones.

Uso alimenticio: semillas secas y harinas.



Foto: Instituto Sinchi

Asaí (*'Euterpe precatoria'*)

Propiedades: alto contenido de compuestos como polifenoles (prevención de diabetes, enfermedades neurodegenerativas y cardiovasculares), carotenoides y fibra.

Uso cosmético: en aceite se usa para cremas y tratamientos hidratantes y antioxidantes.

Uso alimenticio: pulpa de fruta que se transforma en bebidas, salsas, polvo soluble para jugo y barras energéticas.



Foto: Jaime Barrera/Instituto Sinchi

