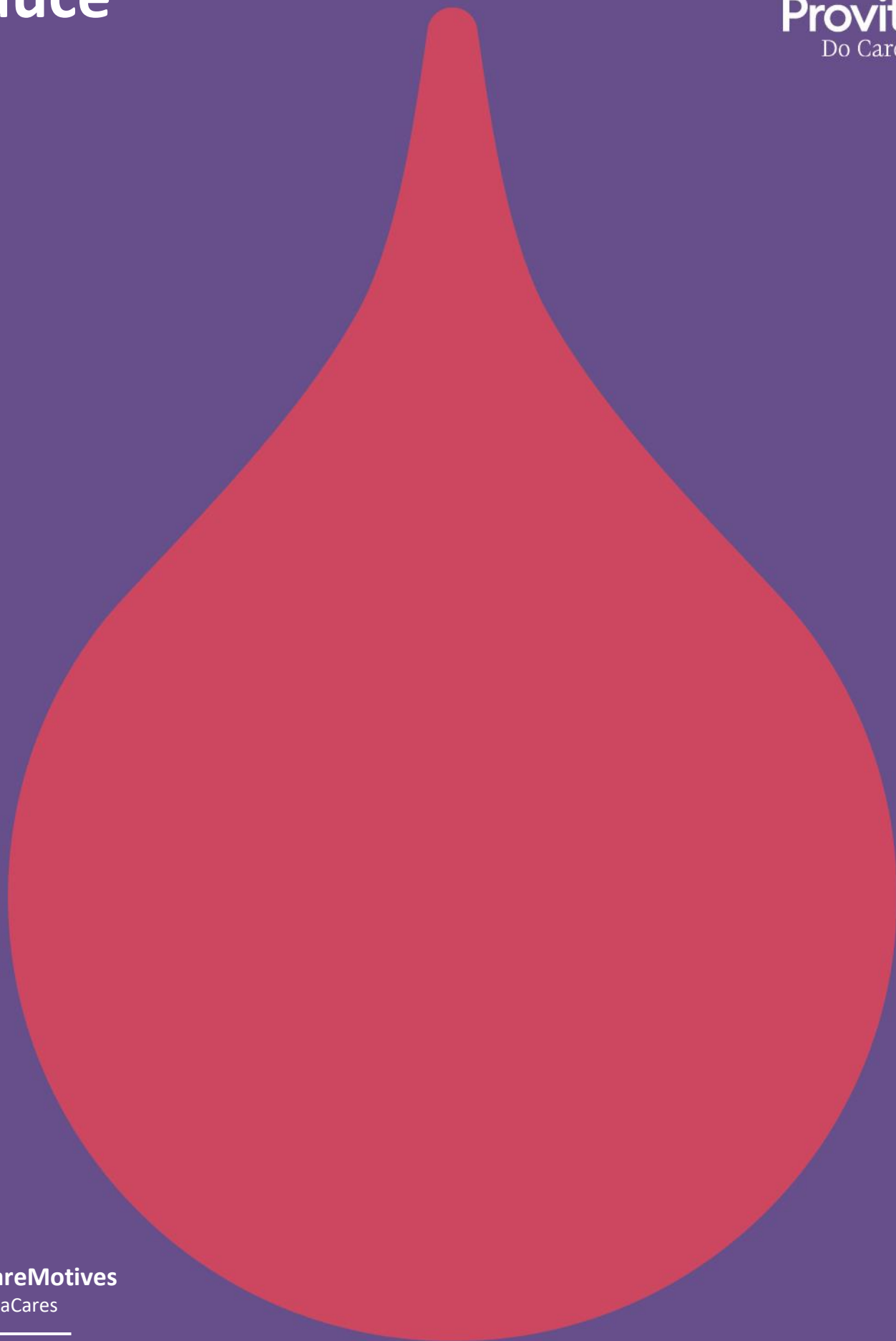


Sauce



CareMotives

VitaCares

Pieles Sensibles



Sauce



BOTÁNICA

Salix alba L. es un árbol perenne, de la familia de las Salicáceas, que puede medir hasta 25 metros de alto.

La corteza está llena de grandes surcos, con ramas rectas y flexibles. Las hojas son lanceoladas con un peciolo corto y los márgenes serrados. La cara frontal es suave y brillante, pero el dorso tiene una fina pubescencia blanquecina cuando son jóvenes.

Las flores son verde-amarillas y florecen de abril a mayo. Las flores masculinas están reducidas a dos estambres y una glándula de néctar, mientras que las femeninas tienen un pistilo protegido por una pieza caducifolia.

El fruto es una vaina que se abre en dos válvulas cuando ha madurado, que contienen un gran número de semillas recubiertas de vello.

Es nativa de Euro-Asia, y está escampada por Norte África y América. Se desarrolla en muchas áreas distintas, como en ríos o lagos.

El extracto de Sauce se obtiene de la corteza y las hojas de *Salix alba* L.



QUÍMICA

Los componentes principales del Sauce son: polifenoles, flavonoides y derivados salicílicos. Los polifenoles son catequinas (5-20%); los flavonoides (0,2-1,5%) son glucósidos de isoquercitrina, naringina, isosalipurpósido, quercetina y isorhamnetina. Los derivados salicílicos (1,5-11%) se encuentran representados por la salicina o salicósido que es un glucósido de la saligenina, salicortina, tremulacina y salirrepósido. Además, contiene ácidos orgánicos (salicílico, vainílico, siríngico, cafeico, p-hidroxibenzoico, cumárico y ferúlico), así como oligo- y polisacáridos (pectinas, galactanos y arabinanos). Otros compuestos del Sauce son los ésteres del ácido salicílico, el alcohol salicílico y el acetato de salicina, en pequeñas concentraciones.

USOS TRADICIONALES

Las propiedades febrífugas de la corteza de sauce se conocen desde la antigua Grecia. Las hojas del árbol han sido muy apreciadas en la medicina tradicional.

Las partes de la planta que se utilizan en cosmética son las hojas y la corteza seca de las ramas de distintas especies de *Salix*, como *Salix alba*, *Salix purpurea*, *Salix daphnoides*, *Salix fragilis*, entre otras.

El sauce tiene propiedades antitérmicas, analgésicas, antiinflamatorias y astringentes gracias a su contenido rico en salicina y taninos. Las preparaciones de Sauce se han utilizado para la fiebre, el reumatismo agudo o crónico, y en la gota como analgésico.

Se utiliza en cosmética por sus propiedades descongestivas, antiinflamatorias y refrescantes, causadas por el salicósido. Se incorpora en productos para tratar la inflamación, para el prurito donde las propiedades se combinan con el efecto astringente de los taninos, y también se utiliza en leches y tónicos desmaquillantes.

El extracto de Sauce es ampliamente utilizado en cosmética y dermatología por sus propiedades hidratantes, queratolíticas y detoxificantes. Además, actúa como astringente, analgésico, antiinflamatorio y agente antibacteriano (Council of Europe, 2001).



TEST IN VITRO

Acción anti-irritante

La inflamación aguda es una respuesta protectora del huésped contra los patógenos o las heridas que provocan fiebre, enrojecimiento, dolor e inflamación. PGE2 es sintetizada en grandes cantidades en los focos de inflamación, donde actúa como un potente vasodilatador y causa un incremento en la permeabilidad vascular y edema (Davies, P., 1984). Además, PGE2 es el principal mediador de la respuesta febril desencadenada por el proceso inflamatorio; la PGE2 intradermal actúa como hiperalgésica en el sistema nervioso periférico (Dinarello, CA., 1999). La prostaglandina E2 (PGE2) es una prostaglandina muy estudiada a causa de su importancia en la inflamación, el cáncer, la aterosclerosis, las enfermedades autoinmunes y la sepsis. La oxidación del ácido araquidónico, causado por las prostaglandina sintasas (COX-1 y COX-2), produce prostaglandina H2 (PGH2), la cual es metabolizada por PGE sintasas resultando en su producto mayoritario, PGE2.

A causa de estos hechos, la actividad antiirritante del extracto de Sauce fue evaluado mediante la medida de la inhibición de la ciclooxigenasa (COX). La cantidad de prostaglandina (PGE2) en un cultivo de queratinocitos fue

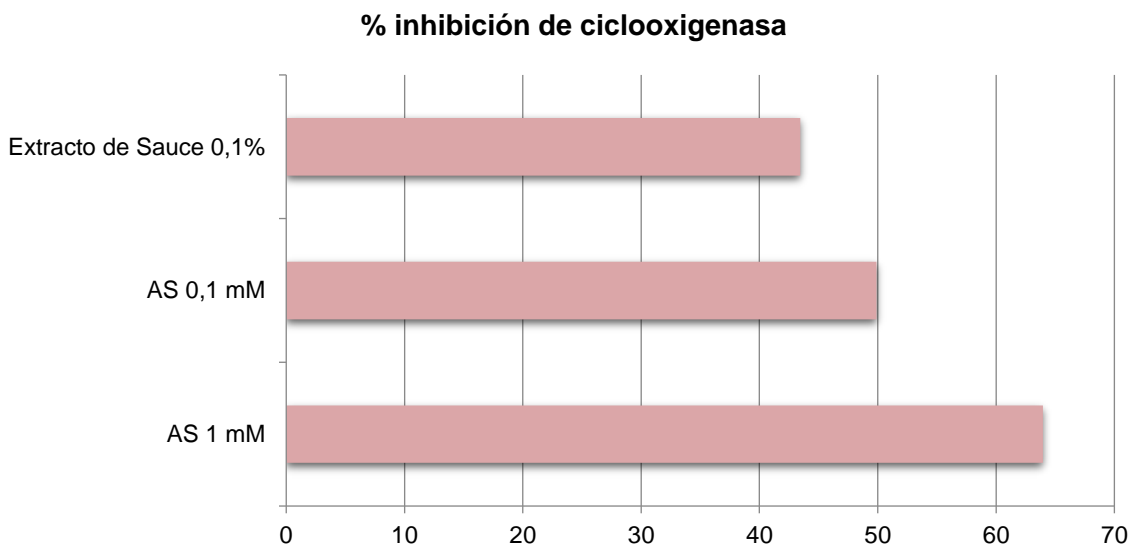


Figura 1. Resultados de la inhibición de la ciclooxigenasa producida por el extracto de Sauce

medida mediante un inmunoensayo. El medio de cultivo se utilizó como control negativo, y el ácido acetilsalicílico (AS), a las concentraciones de 0,1 y 1 mM, se usó como control positivo.



Al estudiar los resultados, se puede observar que el extracto de sauce (0,1%) reduce significativamente la cantidad de prostaglandina (PGE2), lo cual indica una inhibición remarcable de la ciclooxigenasa. Este efecto se puede comparar con el control positivo, el ácido acetilsalicílico (0,1 mM).

DOSIS RECOMENDADA

- Cremas y tónicos faciales: 2 – 4 %
- Champú para cabellos grasos: 3 – 5 %

Ejemplo: Leche facial

ACTIVO	w/w (%)
Water	q.s. to 100
Octyldodecanol	8,0
Glyceryl stearate	6,0
Ceteareth-12	3,5
EXTRACTO DE SAUCE H.G.	3,0
Mineral Oil	3,0
Glycerin	2,0
Fragrance	q.s.
Preservativeq.s.	q.s.

BIBLIOGRAFÍA

Committee of Experts on Cosmetic Products. Plants in cosmetics. Plants and plant preparation used as ingredients for cosmetic products Volume II. Strasbourg: Council of Europe Publishing, 2001: 139-142 (68*1ANT).

Davies, P. et al. Annu. Rev. Immunol. 1984; 2: 335-357

Dinareello, CA. et al. Curr. Biol. 1999; 9: 147-150



Provital
Do Care

weareprovital.com