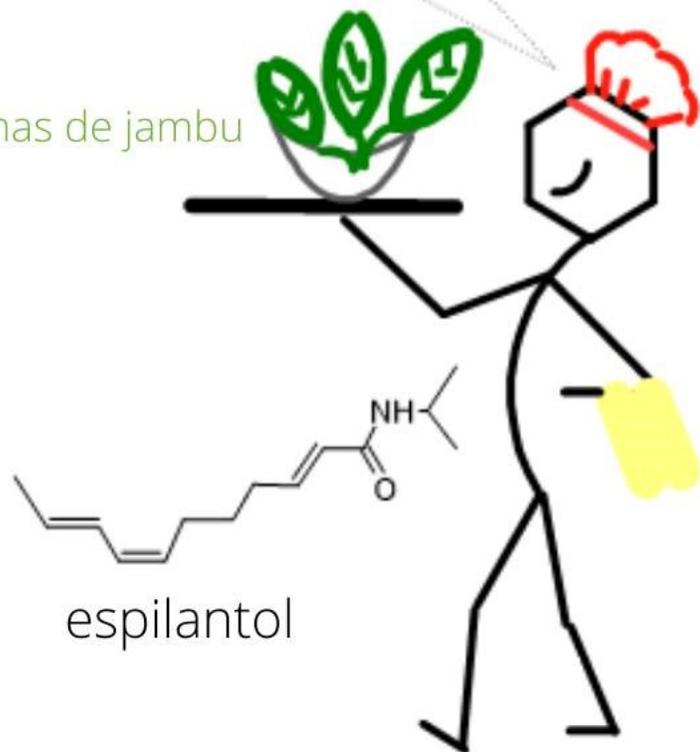


# É na alimentação...

Vão comer jambu e  
ficar com a boca  
"anestesiada"...  
hehehe

folhas de jambu



espilantol

**Jambu é muito usado na culinária da  
região Norte**



Projeto de divulgação científica

# Moleculettes

O jambu (*Acmella oleracea*) é uma hortaliça usada em pratos típicos paraenses, como o pato no tucupi e o tacacá. Espilantol é a substância química presente no jambu e que provoca a sensação de dormência nos lábios, um toque de requinte da gastronomia brasileira. Também é usado como analgésico e anestésico pela população local. Novas pesquisas sugerem a incorporação do espilantol a medicamentos e cosméticos.

Para saber mais:

<http://www.s bq.org.br/.../rota-in%C3%A9 dita-para-produ%C3..>