

CHOCOLATE DIURÉTICO. Los preparados realizados a partir de cacao (solubles, descremados, chocolates, etcétera.) contienen un alcaloide denominado teobromina, que está presente en la semilla de *Theobroma cacao*. La teobromina también se ha obtenido por síntesis química, siendo muy afín químicamente con la cafeína. Debido a ello se considera que es responsable, al menos en parte, de la acción estimulante que ejercen los diferentes preparados obtenidos a partir del cacao. La teobromina también se puede utilizar en terapéutica, como diurético, en el tratamiento de varios tipos de edemas.