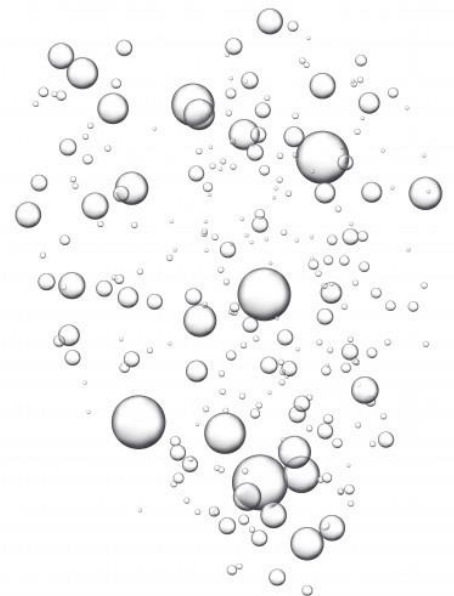


Base Efervescente

Pós efervescentes são usualmente misturas eflorescidas de ácido cítrico com bifosfato sódico e/ou bicarbonato de sódio (bases) e outros ingredientes medicinais. Em presença de água, o ácido reage com a base e libera dióxido de carbono, produzindo efervescência.

Ela foi desenvolvida para ser utilizada como veículo mascarante das características organolépticas desagradáveis de alguns compostos.

A Base efervescente Embrafarma está disponível nas versões: Laranja, Guaraná, Limão, Abacaxi, Uva e Neutra.



Sabores	Composição
B.E Laranja	Bicarbonato de sódio, ácido cítrico, carbonato de sódio, aromatizante idêntico ao natural, antiúmectante sílica, corante amarelo crepúsculo, sucralose e acessulfame K.
B.E Guaraná	Bicarbonato de Sódio , Ácido Cítrico , Carbonato de Sódio , Aromatizante idêntico ao Natural , Antiúmectante Dióxido de Silício , Corante Caramelo IV , Edulcorantes Artificiais Sucralose e Acessulfame- K
B.E Limão	Bicarbonato de Sódio, Ácido Cítrico, Carbonato de Sódio, Aromatizante Idêntico ao Natural, Antiúmectante Dióxido de Silício, Corante Spirulina e Cartamo, Edulcorantes Artificiais Sucralose e Acessulfame-K.
B.E Abacaxi	Bicarbonato de Sódio, Ácido Cítrico, Carbonato de Sódio, Aromatizante Idêntico ao Natural, Antiúmectante Dióxido de Silício, Corantes Dióxido de Titânio e Curcumina, Edulcorantes Artificiais Sucralose e Acessulfame-K.
B.E Uva	Bicarbonato de Sódio, Ácido Cítrico, Carbonato de Sódio, Aromatizante Idêntico ao Natural, Antiúmectante Dióxido de Silício, Corantes Vermelho Bordeaux, Vermelho Ponceau e Azul Brilhante, Edulcorantes Artificiais Sucralose e Acessulfame-K.
B.E Neutra	Bicarbonato de sódio, ácido cítrico, carbonato de sódio, antiúmectante sílica, sucralose e acessulfame K.

****ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADOS DE LEITE, SOJA, PEIXE E CRUSTÁCEOS (CASCA DE CAMARÃO). NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Vantagens na manipulação

- Correção do paladar: a solução carbonada e a liberação de CO₂ mascaram sabores salgados e amargos.
- Melhora Facilidade de incorporação de ativos: a base tem uma característica extremamente homogênea.
- Rapidez e reprodutibilidade: maior rapidez e agilidade na manipulação de produtos efervescentes. Concede reprodutibilidade que dificilmente é alcançada com bases não padronizadas.
- Sugar-free: não contém açúcar e pode ser usado em pacientes diabéticos ou em dietas hipocalóricas.
- Maior resistência à higroscopicidade.
- Os grânulos apresentam vantagem sobre os pós quanto ao controle da velocidade da efervescência. Devido à sua maior superfície, o pó se dissolve mais rápido que os grânulos, que se hidratam e dissolvem mais lentamente.

Adjuvantes indicados para uso com a Base Efervescente

Podem ser adicionados a Base efervescente neutra:

Edulcorantes: acessulfame K (0,5 – 1%), aspartame (0,5%), sacarina sódica (0,1-0,5%), esteviosídeos (0,2 – 0,5%), sucralose (0,1%-0,5%). Edulcorantes higroscópicos ou com alto teor de umidade devem ser evitados ou, se utilizados, devem ser dessecados previamente.

Flavorizantes: recomenda-se usar flavorizantes em pó de boa qualidade, ou seja, bem concentrados. Recomenda-se usar 0,5 – 3%.

Conservantes: pode ser feita a adição do benzoato de sódio (0,1%), entretanto, muitas referências não julgam necessária à adição de conservantes.

Cuidados com a Base Efervescente

Alguns cuidados são necessários e importantes para assegurar que o produto mantenha suas características físico-químicas e sua capacidade de efervescência.

Armazenagem: estocar o produto em potes hermeticamente fechados, com embalagem primária e secundária selada e isenta de ar, utilizar sílica gel entre as embalagens; proteger da

luz e da umidade; a temperatura e a umidade relativa do ar devem ser controladas (temperatura entre 15 e 30°C e a umidade no máximo 70%).

Manipulação: não triturar ou tamisar o produto, para não danificar o revestimento das partículas; a umidade no momento da manipulação deverá ser no máximo de 50%; no momento da pesagem, retirar a quantidade necessária para a manipulação e selar a embalagem imediatamente, retirando o ar contido no interior da mesma já que não é possível secar o produto após adquirir umidade; ter cuidado especial na adição de ativos, pois estes devem ser isentos de umidade; usar edulcorantes e flavorizantes de boa qualidade para se obter misturas homogêneas e uma solução final sem material insolúvel; os sachês devem ser selados imediatamente após a manipulação.



Recomendação de Uso:

Como uma regra geral, utiliza-se 1 parte de Base efervescente para 1 parte de ativo (ou da soma da quantidade total de ativos). Testa-se então a efervescência do sachê num copo de água. Se necessário para uma maior efervescência, adiciona-se mais base.

Para manipular, deve-se pesar, misturar e triturar os componentes da fórmula, **exceto a base efervescente**. Pesar a Base efervescente, misturar com os demais componentes e envasar em sachês que devem ser selados. Armazenar em local seco e dispensar os sachês numa embalagem com sachês de sílica para evitar o acúmulo de umidade.

(Estabilidade aproximada: 60 dias).

Precauções

Atenção deve ser dada a pacientes submetidos a dietas com restrição ao sódio, hipertensos, pacientes gastroplastizados, em tratamento com problemas estomacais ou intolerante a algum dos componentes da fórmula.

Referências

Material do fabricante.

Ferreira, A.O. Guia prático da farmácia magistral, volume 1, 4° Ed. Pharmabooks, 2011, São Paulo.