

## SopaMais®

### Pó para preparo extemporâneo de sopa sabor legumes

#### Introdução

Nas farmácias magistrais, é muito comum recebermos prescrições de sopas nutricionais, e sabe-se da dificuldade de preparar uma formulação com agradável textura e palatabilidade.

SopaMais® é uma base para formulação extemporânea para Sopa pronta para incorporar nutracêuticos e excelente para o preparo de suplementos. Tem excelente textura e palatabilidade.



É um complemento com agentes nutricionais que oferece maior viscosidade às formulações.

Ela contém um agente suspensor que confere uniformidade à formulação, o que promove uma suspensão homogênea e impede a sedimentação dos insumos que serão adicionados, o que seria prejudicial ao tratamento.

#### Características

Os ingredientes utilizados na SopaMais® são produzidos através do processo de liofilização, onde os alimentos são desidratados mantendo seu sabor e valor nutricional. É apresentada sob a forma de pó, de odor e sabor característicos, e pode ser envasado em sachês ou potes.

Mediante a prescrição médica, podemos adicionar: elementos nutricionais, como vitaminas, aminoácidos, minerais e suplementos alimentares em geral (fibras, vegetais rasurados, etc.).

A base para sopa pode ser utilizada como suplemento medicamentoso ou nutricional, mas não deve substituir uma alimentação; Sendo usado como suplemento à dieta normal do paciente. Favorável às dietas hipocalóricas.

### Vantagens da SopaMais®:

- ✓ É uma forma farmacêutica de fácil adesão por parte do paciente, reconhecida pelos compêndios oficiais;
- ✓ Fácil Manipulação;
- ✓ Fácil dissolução;
- ✓ Sem glúten e sem lactose;
- ✓ Sem adição de glutamato monossódico;
- ✓ Sem corantes artificiais;
- ✓ Muito baixo teor de sódio;
- ✓ Mascara o sabor desagradável de diversos ativos;
- ✓ Já contem agente suspensor, que promove uma suspensão estável e homogênea;
- ✓ Veicula altas doses de ativos.

### Composição

#### SopaMais® sabor Legumes

Maltodextrina, Extrato de levedura, Fibra vegetal, Amido, Batata em flocos, cenoura em pó, dióxido de silício, proteína vegetal hidrolisada, açúcar, tomate em pó, alho em pó, alho poro em flocos, agente suspensor, salsa desidratada, aipo em pó, cúrcuma em pó, óleo de girassol, páprica e cebola em pó. NÃO CONTÉM GLÚTEN E LACTOSE.

### Preparo

Sempre manipular em local de temperatura e umidade controladas.

- ✓ Pesar todos os componentes da formulação.
- ✓ Tamisar e homogeneizar
- ✓ Acondicionar em sachês ou o total em um pote (neste caso, com uma colher medida).

Sugerimos 20g da SopaMais® para reconstituir o volume de 200ml de água aquecida. A quantidade de SopaMais® e o volume de água podem ser aumentados ou diminuídos proporcionalmente. A agitação deve ser vigorosa; de preferência utilizar um agitador de mão, mixer manual ou, em último caso, um liquidificador. Devem ser acondicionados em sachês ou potes, protegidos da luz e calor;

### Informação Nutricional

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção 20g (2 colheres de sopa)

	Quantidade por porção (20g)	% VD (*)
Valor energético	65,6 kcal=275,2kJ	3,3
Carboidratos	14,34g	4,8
Proteínas	1,28g	1,7
Gorduras totais	0,12g	0,22
Gorduras saturadas	0,04g	0,16
Gorduras Insaturadas	0,0g	
Gorduras trans	0,0g	
Colesterol	0,0mg	
Fibra alimentar	1,88g	7,5
Sódio	37,72mg	1,6

(\*) % Valores diários com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(\*\*) Valores não estabelecidos.

#### Sugestões de fórmulas:

Ferro quelado	30mg*
Vitamina C	60mg*
Zinco quelado	15mg*
Vitamina E	20mg*
SopaMais®	20g

\*Necessidade nutricional/dia

Posologia: tomar duas vezes ao dia (reconstituir em 200ml de água aquecida e usar um mixer).

Cobre quelado	2mg
Zinco quelado	30mg
Selenio quelado	30mcg
Vitamina E	600ui
SopaMais®	20g
Posologia: tomar duas vezes ao dia (reconstituir em 200ml de água aquecida e usar um mixer).	

Licopeno	20mg
Vitamina E	150mg
Vitamina C	300mg
Selenio quelado	30mcg
Coenzima Q10	10mg
Vitis vinifera	60mg
SopaMais®	20g
Posologia: tomar duas vezes ao dia (reconstituir em 200ml de água aquecida e usar um mixer).	

Citrus Aurantium	300mg
Ilex Extrato	100mg
Oliveira Extrato	80mg
SopaMais®	20g
Posologia: tomar uma vez ao dia (reconstituir em 200ml de água aquecida e usar um mixer).	

Slim Fiber	2g
Café Verde Extrato	200mg
SopaMais®	20g
Posologia: tomar uma vez ao dia (reconstituir em 200ml de água aquecida e usar um mixer).	



**Referências Bibliográficas:**

Portaria nº 27, de 13 de janeiro de 1998.

Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, D.O.U de 26/12/2003.

HORWITZ, W. (Ed.) Official methods of analysis of AOAC International. 18th ed., Gaithersburg, Maryland, 2005. Current through Revision 1, 2006. Cap. 45, met.985.29, p.97-98.

PROSKY, L.; ASP, N-G; FURDA, I.; DEVRIES, J.W.; SCHWEIZER, T.F. & HARLAND, B.F. Determination of total dietary fiber in foods, food products and total diets: Interlaboratorial Study. Journal of The Association Official Analytical Chemists, Arlington, v.67, n.6, p.1044-1052, 1984.

FIRESTONE, D. (Ed.). Official methods and recommended practices of the American Oil Chemists Society. 5th ed. rev. Champaign: AOCS. 2007. met. Ce 1e-91, Ce 1f-96, Ce 1-62. Current through Revision 1, 2008.

HORWITZ, W. (Ed.). Official methods of analysis of Association of Official Analytical Chemists. 18th ed. Gaithersburg, Maryland: AOAC. 2005. cap. 41, met. 996.06, p. 20. Current through Revision 1, 2006.

HARTMAN, L.; LAGO, R.C.A. Rapid preparation of fatty acid methyl esters from lipids. Lab. Practice, v. 22, n. 8, p. 475-476, 1973.

Food Standards Agency. Mc Cance and Widdowson's The Composition of Foods, Sixth Summary Edition. Cambridge:2002, Royal Society of Chemistry. 537 p.

KALIL, A.. Manual Básico de Nutrição. São Paulo: Instituto de Saúde, 1975.

PASSMORE, R.; NICOL, B.M.; RAO, M.N. Manual Sobre Necessidades Nutricionales Del Hombre. Ginebre: O.M.S., 1975. (Série de Monografia, 61).

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE. Composition of Foods. Agriculture Handbook N°8, WASHINGTON; USDA, 1963.

ZENEBON, Odair; PASCUET, Neus Sadocco (Coord.). Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4 ed. Brasília: Ministério da Saúde/ANVISA; São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2005. cap. 4, met. 034B, p. 119.

ZENEBON, Odair; PASCUET, Neus Sadocco (Coord.). Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4 ed. Brasília: Ministério da Saúde/ANVISA; São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2005. cap. 4, met. 018, p. 105.

HORWITZ, W. (Ed.). Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists. 18th ed. Gaithersburg, Maryland: AOAC, 2005. Current Through Revision 1, 2006. cap. 33, met. 920.13, p. 73.

HORWITZ, W. (Ed.). Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists. 18th ed. Gaithersburg, Maryland: AOAC, 2005. Current Through Revision 1, 2006. cap. 42, met. 964.22, p. 3.

HORWITZ, W. (Ed) Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists. 18th ed. Gaithersburg, Maryland: AOAC, 2005. Current Through Revision 3, 2010. cap. 50, met. 985.35 e 984.27, p.15-18.

FERREIRA, Anderson de Oliveira. Guia Prático da Farmácia Magistral, 2ª edição.