

MASTERMIX

Linha completa de bases para Shakes.



A linha MasterMix® possui a versatilidade dos shakes para uso como base de formulações para área magistral, com opções diversificadas que atendam amplas necessidades e públicos mais exigentes.

Sua formulação contém agente suspensor, confere estabilidade à formulação, promove uma suspensão homogênea e impede a sedimentação de fármacos e nutracêuticos, facilitando o consumo nas quantidades e

dosagens adequadas.

A Linha MasterMix® **contempla 2 versões diferentes**, a tradicional (sabores: baunilha, chocolate e morango) e a sem lactose (sabores: baunilha e morango).

As vantagens do uso de base para shakes, além de mascarar os sabores de diversos ingredientes, também auxilia na adesão ao tratamento, onde a viscosidade do produto garante a correta dispersão das partículas e é compatível com a maioria dos ativos em doses relativamente altas, além da facilidade de manipulação.

Benefícios:

- ✚ Ideal para veicular altas doses de ativos;
- ✚ Sem adição de açúcar;
- ✚ Já contém agente suspensor que proporciona uma suspensão homogênea;
- ✚ Excelente para pacientes com restrição calórica;
- ✚ Suplemento à dieta normal do paciente;
- ✚ Versão sem lactose;
- ✚ Maior precisão na dosagem dos ativos.



Recomendações de uso**MasterMix® tradicional e MasterMix® sem lactose**

Usar até 30g para reconstituir um volume de 200ml de água fria ou gelada. A viscosidade pode ser controlada de acordo com os ingredientes, usando mais ou menos base MasterMix®

Pode ser necessário tamisar e homogeneizar;

Acondicionar em sachês ou o total em um pote (neste caso, com uma colher medida).

Recomendar ao usuário a agitação vigorosa através de um agitador de mão, mixer manual ou, em último caso, um liquidificador.

Observações: Importante manipular em ambiente de temperatura e umidade controlados

Composição

MasterMix®	Composição
Baunilha	Leite desnatado pó, Maltodextrina, Amido Pre-gelatinizado, Colágeno hidrolisado (C-Pure), Goma Xantana, Flavorizante baunilha, Celulose e carboximetil celulose de sódio, Dióxido de silício coloidal e corante beta caroteno.
Chocolate	Leite desnatado pó, Amido pre-gelatinizado, Colágeno Hidrolisado (C-Pure), Flavorizante de chocolate, Cacau em pó, Maltodextrina, Goma Xantana, Celulose e carboximetil celulose de sódio e dióxido de silício coloidal.
Morango	Leite desnatado pó, Maltodextrina, Amido pre-gelatinizado, Colágeno hidrolisado (C-Pure), Goma Xantana, Flavorizante morango, Celulose e carboximetil celulose de sódio, dióxido de silício coloidal e corante carmim natural.
Baunilha Sem Lactose	Leite em pó integral sem lactose, Maltodextrina, Colágeno Hidrolisado (C-Pure), Goma Xantana, Amido Pre Gelatinizado, Celulose e carboximetil celulose de sódio, Flavorizante Baunilha, Dióxido de Silício coloidal, Sucralose, acessulfame potássio e corante beta caroteno.
Morango Sem Lactose	Leite em pó integral sem lactose, Maltodextrina, Colágeno Hidrolisado (C-Pure), Goma Xantana, Amido Pre Gelatinizado, Celulose e carboximetil celulose de sódio, Flavorizante morango, Dióxido de Silício coloidal, Sucralose, acessulfame potássio e corante vermelho ponceau.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

REFERÊNCIAS

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.

Ferreira, Anderson de Oliveira. Guia Prático da Farmácia Magistral, 2ª edição, 2002.

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.

Material do fabricante.