

Excipient 

Base para Sopa

Mais sabor para o seu medicamento!

Literatura

Base para Sopa Mais sabor para o seu medicamento!

1. 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.

A Base para Sopa ExcipientA sabor legumes conta com ingredientes nutricionais que oferecem maior viscosidade às formulações, além de possuir sabor agradável e suave. Possui excelente textura e palatabilidade.

A Base para Sopa ExcipientA sabor legumes contém 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.

2. Características

Os ingredientes utilizados na Base para Sopa 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 envasada 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 refeição.

Sua administração pode ser indicada como suplemento à dieta normal do paciente e é favorável às dietas hipocalóricas.



3. Vantagens da Base para preparo extemporâneo de sopa sabor legumes

- ✓ 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;
- ✓ Não possui corantes artificiais;
- ✓ Baixo teor de sódio;
- ✓ Mascara o sabor desagradável de diversos ativos;
- ✓ Já contém agente suspensor, que promove uma suspensão estável e homogênea;
- ✓ Veicula altas doses de ativos.

4. Composição

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 poró 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.

5. Preparo

Sempre manipular em local de temperatura e umidade controladas.

1° etapa - Pesar todos os componentes da formulação;

2° etapa - Tamisar e homogeneizar;

3° etapa - Acondicionar em sachês ou o total em um pote (neste caso, com uma colher de medida);

4° etapa - Sugerimos 20 g da Base para Sopa sabor legumes para reconstituir o volume de 200 ml de água aquecida. A quantidade da Base para Sopa sabor legumes e o volume de água podem ser aumentados ou diminuídos proporcionalmente. A agitação deve ser vigorosa;

5° etapa - Dê preferência utilizar um agitador de mão, mixer manual ou, em último caso, um liquidificador;

6° etapa - Devem ser acondicionados em sachês ou potes, protegidos da luz e calor.



6. Informação nutricional

Informação nutricional - Porção 20 g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção (20 g)		%VD (*)
Valor energético	65,6 Kcal = 275,2 Kj	3,3
Carboidratos	14,34 g	4,8
Proteínas	1,28 g	1,7
Gorduras totais	0,12 g	0,22
Gorduras saturadas	0,04 g	0,16
Gorduras insaturadas	0,0 g	
Gorduras trans	0,0 g	
Colesterol	0,0 mg	
Fibra alimentar	1,88 g	7,5
Sódio	37,72 mg	1,6

(*) valores diários com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) valores não estabelecidos.

7. Sugestão de fórmulas

Ferro quelado	30 mg*
Vitamina C	60 mg*
Zinco quelado	15 mg*
Vitamina E	20 mg*
Base para Sopa sabor legumes	20 g

*Necessidade nutricional/dia

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

📍 Rua Olímpíadas, 66 - 7º andar
Vila Olímpia - São Paulo, SP.

🏠 www.excipienta.com.br/

📷 @excipienta

☎ 0800 704 8303



Excipient

Cobre quelado	2 mg
---------------	------

Zinco quelado	30 mg
---------------	-------

Selenio quelado	30 mcg
-----------------	--------

Vitamina E	600 UI
------------	--------

Base para Sopa sabor legumes	20 g
------------------------------	------

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

Lipoceno	20 mg
----------	-------

Vitamina E	150 mg
------------	--------

Vitamina C	300 mg
------------	--------

Selenio quelado	30 mcg
-----------------	--------

Coenzima Q10	10 mg
--------------	-------

Vitis vinifera	60 mg
----------------	-------

Base para Sopa sabor legumes	20 g
------------------------------	------

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

Citrus Aurantium	300 mg
------------------	--------

Ilex Extrato	100 mg
--------------	--------

Oliveira Extrato	80 mg
------------------	-------

Base para Sopa sabor legumes	20 g
------------------------------	------

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

 Rua Olímpíadas, 66 - 7º andar
Vila Olímpia - São Paulo, SP.

 www.excipienta.com.br/

 @excipienta

 0800 704 8303



Excipient

Slim Fiber	2 g
Café Verde Extrato	200 mg
Base para Sopa sabor legumes	20 g

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

8. 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.

Especificação do fabricante.

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.

📍 Rua Olímpíadas, 66 - 7º andar
Vila Olímpia - São Paulo, SP.

🏠 www.excipienta.com.br/

📷 @excipienta

☎ 0800 704 8303



Excipient

- 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, 2002.

 Rua Olímpíadas, 66 - 7º andar
Vila Olímpia - São Paulo, SP.

 www.excipienta.com.br/

 @excipienta

 0800 704 8303

