

Excipient 

Baseffer®

Base efervescente

Literatura

Baseffer®

Base efervescente

1. Introdução

Os sais efervescentes são usualmente misturas e florescidas de ácido cítrico com bifosfato sódico e/ou bicarbonato de sódio (bases). Em presença de água, o ácido reage com a base e libera dióxido de carbono, produzindo efervescência. A solução carbonatada e a liberação de CO2 mascaram sabores salinos e amargos. Os grânulos apresentam vantagem sobre os pós, pelo controle da velocidade da efervescência. O pó dissolve mais rápido (maior superfície de contato) do que os grânulos que se hidratam e dissolvem lentamente.

A base efervescente - Baseffer® - é um produto pronto que promove misturas homogêneas e uma solução final totalmente transparente, sem material insolúvel. Possui tecnologia desenvolvida para proteger as moléculas de bicarbonato de sódio e ácido cítrico e impossibilita o efeito “travesseiro”, já que o ácido cítrico possui uma molécula de água e essa água pode ser liberada durante a manipulação.

Proporciona uma maior segurança e qualidade para as formulações. Seus componentes tornam a base compatível com uma grande variedade de ativos usualmente empregados em formas efervescentes.

2. Composição

A Baseffer® está disponível nas versões abacaxi, guaraná, laranja, limão e neutro.

Sabores	Composição
Baseffer® Abacaxi	Ácido cítrico, bicarbonato de sódio, sucralose, aroma artificial de abacaxi e corante natural de cúrcuma.
Baseffer® Guaraná	Ácido cítrico, bicarbonato de sódio, sucralose, aroma artificial de guaraná e corante caramelo.
Baseffer® Laranja	Ácido cítrico, bicarbonato de sódio, sucralose, aroma natural de laranja e corante caramelo crepúsculo.
Baseffer® Limão	Ácido cítrico, bicarbonato de sódio, sucralose, aroma natural de limão, dióxido de titânio e corante natural de cúrcuma.
Baseffer® Neutro	Ácido cítrico, bicarbonato de sódio.

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

 www.excipienta.com.br/

 @excipienta

 0800 704 8303



3. Vantagens na manipulação com o Baseffer®

- ✓ 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;
- ✓ Correção do paladar: a solução carbonatada e a liberação de CO₂ mascaram sabores salgados e amargos;
- ✓ 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.

4. Adjuvantes indicados para uso com o Baseffer®

Podem ser adicionados ao Baseffer® neutro:

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% (pode ser adicionado na versão sem sabor). Conservantes: pode ser feita a adição do benzoato de sódio (0,1%), entretanto muitas referências não julgam necessárias a adição de conservantes.

5. Cuidados com o Baseffer®

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%).



Excipient

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.

6. Modo de preparo

Como uma regra geral, utiliza-se 1 parte de Baseffer® 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.

1ª etapa - Deve-se pesar, misturar e triturar os componentes da fórmula, exceto a base efervescente;

2ª etapa - Pesar a Baseffer®, misturar com os demais componentes;

3ª etapa - Envasar em sachês que devem ser selados;

4ª etapa - Armazenar em local seco e dispensar os sachês numa embalagem com sachês de sílica para evitar o acúmulo de umidade.

(Estabilidade aproximada: 60 dias).

7. Sugestões de fórmulas

Antiartósico	
Condrotina sulfato	1,2 g
Glicosamina sulfato	1,5 g
Baseffer® laranja	3 g
Ingerir 1 sachê diluído em água, 1x ao dia.	

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

🏠 www.excipienta.com.br/

📷 @excipienta

☎ 0800 704 8303



Excipient

Ganho de massa muscular

Creatina	5 g
Flavorizante laranja	1,5 %
Flavorizante baunilha	1,5 %
Acessulfame de potássio	0,5 %
Sucralose	0,05 %
Baseffer®	6 g

Ingerir um sachê diluído em água, 2x ao dia.

8. 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.

9. Referências bibliográficas

Informações do fabricante - NPA.

Ferreira, A.O. Guia prático da farmácia magistral, volume 1, 4° Ed.

Pharmabooks, 2011, São Paulo.

📍 Rua Olimpíadas, 66 - 7° andar
Vila Olímpia - São Paulo, SP.

🏠 www.excipienta.com.br/

📷 @excipienta

☎ 0800 704 8303

