

Excipient 

Best Shake sem lactose

Muito sabor e praticidade para formulações sem lactose.

Literatura

Best Shake sem lactose

Muito sabor e praticidade para formulações sem lactose.

1. Introdução

A intolerância à lactose é a incapacidade de digerir a lactose (açúcar do leite) devido à ausência ou quantidade insuficiente de enzimas digestivas. Há três tipos de intolerância à lactose, que são decorrentes de diferentes processos, são eles: a congênita – incomum, acontece logo após o nascimento; a que ocorre depois de doenças intestinais (como a diarreia) – bastante comum em crianças no primeiro ano de vida; a diminuição progressiva da capacidade de digestão da lactose – condição frequente, que aparece gradualmente a partir dos dois anos de idade até a idade adulta. Para esses pacientes, intolerantes à lactose, temos o Best Shake sem lactose que é um veículo/excipiente usado para a manipulação de fórmulas na forma de shakes, que são suspensões de preparação extemporânea e é apresentado na forma de pó sendo necessária reconstituição em água com agitação. Sua formulação capaz de mascarar o sabor desagradável dos fármacos tornando o consumo dos produtos prescritos mais agradável e proporcionando maior adesão do paciente ao tratamento.

2. Propriedades

Já contém agente suspensor em sua composição, conferindo estabilidade e promovendo uma suspensão homogênea evitando a sedimentação do fármaco.

Veículo para formulações magistrais medicamentosas ou nutricionais que pode ser utilizado como suplemento à dieta normal do paciente, mas que não deve substituir uma refeição. Pode ser utilizado por qualquer pessoa incluindo pacientes com intolerâncias à lactose e glúten.



Excipient

3. Vantagens:

- ✓ Fácil administração;
- ✓ Leves e fáceis de transportar;
- ✓ Já contém agente suspensor, promovendo uma suspensão homogênea;
- ✓ Garantem exatidão da dose a ser administrada;
- ✓ Possibilidade de rápida preparação;
- ✓ Mascara o sabor desagradável de diversos fármacos;
- ✓ Boa estabilidade da formulação, pois estes pós para preparo extemporâneo são acondicionados em envelopes, protegidos da luz e calor;
- ✓ Veículo ideal para idosos, crianças, pacientes que fazem uso de medicações crônicas;
- ✓ Excelente para pacientes com restrição calórica;
- ✓ Suplemento a dieta normal do paciente;
- ✓ Ausência de lactose;

4. Composição:

Best Shake Sem Lactose sabor baunilha

Maltodextrina, proteína isolada de soja, colágeno hidrolisado, aromatizante sintético idêntico ao natural, espessantes goma xantana e goma carboximetilcelulose, edulcorantes artificiais sucralose, acessulfame-k e sacarina sódica e agente suspensor. NÃO CONTÉM GLÚTEN E LACTOSE.

Best Shake Sem Lactose sabor morango

Maltodextrina, proteína isolada de soja, colágeno hidrolisado, aromatizante sintético idêntico ao natural, espessantes goma xantana e goma carboximetilcelulose, edulcorantes artificiais sucralose, acessulfame-k e sacarina sódica, corante artificial vermelho Ponceau e agente suspensor. NÃO CONTÉM GLÚTEN E LACTOSE.

Ambos já vêm flavorizado e edulcorado.

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

🏠 www.excipienta.com.br/

📷 @excipienta

☎ 0800 704 8303



5. Informações nutricionais

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - Porção 30 g (3 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	113Kcal = 477KJ	6
Carboidratos	19,4 g	6
Lactose	0 g	**
Proteínas	9 g	12
Gorduras totais	0 g	0
Gorduras Saturadas	0 g	0
Fibra alimentar	0,5 g	2
Sódio	6,7 mg	0,3
Cálcio	0,4 mg	0

Não contém quantidades significativas de gorduras saturadas, gorduras *trans* e fibra alimentar
(*) % valores diários com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valores não estabelecidos.

6. Modo de 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 usar até 40 g do Best Shake sem lactose para reconstituir o volume de 200 mL de água fria ou gelada, misturar até que todo o conteúdo esteja completamente dissolvido.

Entretanto essa quantidade pode ser reduzida em até 50%, dependendo da viscosidade e dos componentes agregados à fórmula.

A agitação deve ser vigorosa; usar um agitador de mão, mixer manual ou, em último caso, um liquidificador.

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

🏠 www.excipienta.com.br/

📷 @excipienta

☎ 0800 704 8303



7. Sugestões de fórmulas

Coadjuvante no tratamento de redução de peso

Slim Fiber	1 g
Gymnema	200 mg
Best Shake sem lactose (sabor de preferência)	30 g

Pesar todos os componentes. Tamisar e homogeneizar.

Posologia: tomar uma vez ao dia (reconstituir em 200 mL de água e usar um mixer).
Acondicionar em sachês.

Hipertofria

Beta-alanina	1,5 g
Creatina	3,0 g
Cálcio Citrato Melato	1 g
Best Shake sem lactose (sabor de preferência)	20 g

Pesar todos os componentes. Tamisar e homogeneizar.

Posologia: tomar uma vez ao dia (reconstituir em 200 mL de água e usar um mixer).
Acondicionar em saches ou o total em um pote (neste caso, com uma colher medida).

7. Referências bibliográficas

Especificação técnica do fabricante.

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.

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

🏠 www.excipienta.com.br/

📷 @excipienta

☎ 0800 704 8303



Excipient

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, I.; Iago, 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.

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

 www.excipienta.com.br/

 @excipienta

 0800 704 8303

