

Excipient 

Best Shake

Muito sabor e viscosidade para formulações.

Literatura

Best Shake

Muito sabor e viscosidade para formulações.

1. Introdução

O Best Shake da ExcipientA conta com ingredientes nutricionais que oferecem maior viscosidade às formulações, além de possuir sabor agradável e suave. Sua formulação contém agente suspensor, o que confere maior estabilidade à formulação e promove uma suspensão homogênea, impedindo a sedimentação do fármaco, o que seria prejudicial ao tratamento.

Em uma formulação, a escolha do agente suspensor se deve a alguns fatores, como: pH do meio, via de administração, estabilidade e incompatibilidade com os componentes da suspensão.

Suas principais funções são:

- Manter as partículas insolúveis em suspensão;
- Evitar a flutuação, facilitando a penetração do líquido no pó;
- Aumentar a viscosidade;
- Permitir a redispersibilidade, facilitando a ressuspensão das partículas.

Em termos de incompatibilidade, podem ser incorporados os mais diversos ativos mediante a prescrição médica, tais como: vitaminas, minerais, aminoácidos, fitoterápicos e fármacos, ou quaisquer combinações possíveis destas substâncias.

Exemplos: ácido fólico, vitamina B6 e B12, vitamina E e C, betacaroteno, coenzima Q10, zinco, selênio, sulfato de glicosamina, Vitis Vinífera, L-carnitina, entre outros.



Excipient

2. Vantagens

- ✓ Excelente alternativa de veículo para manipulação de fórmulas;
- ✓ Ideal para veicular altas doses de ativos;
- ✓ Sem adição de açúcar;
- ✓ Contém agente suspensor que proporciona uma suspensão homogênea;
- ✓ Sabores: Baunilha, Banana com baunilha, Chocolate e Morango;
- ✓ Sabor agradável, capaz de mascarar os sabores característicos dos diversos ativos (vitaminas, minerais, fibras e nutracêuticos);
- ✓ Fácil manipulação.

Importante:

- ✓ Como a reconstituição é feita em água, torna-se um produto excelente para pacientes com restrição calórica;
- ✓ Pode ser utilizado até 1/3 do peso de ativo em relação à base;
- ✓ O Best Shake é somente um veículo para adição de princípios ativos, não deve substituir uma refeição. Deve ser usado como suplemento à dieta normal do paciente.

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

 www.excipienta.com.br/

 @excipienta

 0800 704 8303



3. Composição e análise nutricional

Best Shake Banana com Baunilha – Leite Desnatado, Maltodextrina, Proteína Isolada de Soja, Polidextrose, Aromatizantes Idênticos ao Natural, Espessantes - Goma Xantana e Celulose, Emulsificante - Lecitina de Soja, Edulcorantes – Sucralose e Manitol, Corante Natural Curcumina.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA. PODE CONTER PEIXE. NÃO CONTÉM GLÚTEN

Informação nutricional – Best Shake Banana com Baunilha		
Quantidade por porção de 20 g (2 colheres de sopa)		%VD (*)
Valor Energético	73 Kcal = 307 KJ	4
Carboidratos	13,5 g	4
Proteínas	4,4 g	6
Gorduras totais	0,1 g	0
Gorduras saturadas	0,0 g	0
Gorduras <i>trans</i>	0,0 g	**
Fibra alimentar	1,1 g	4
Sódio	72 mg	3
Cálcio	121 mg	12

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) DV não estabelecido.



Excipient

Best Shake Baunilha - Leite Desnatado, Maltodextrina, Proteína Isolada de Soja, Polidextrose, Aromatizantes Idênticos ao Natural, Espessantes - Goma Xantana e Celulose, Emulsificante - Lecitina de Soja, Edulcorantes - Sucralose e Manitol, Corante Natural Curcumina.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA. PODE CONTER PEIXE. NÃO CONTÉM GLÚTEN

Informação nutricional - Best Shake Baunilha		
Quantidade por porção de 20 g (2 colheres de sopa)		%VD (*)
Valor Energético	72 Kcal = 304 KJ	4
Carboidratos	13,3 g	4
Proteínas	4,4 g	6
Gorduras totais	0,1 g	0
Gorduras saturadas	0,0 g	0
Gorduras <i>trans</i>	0,0 g	**
Fibra alimentar	1,1 g	4
Sódio	72 mg	3
Cálcio	121 mg	12

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) DV não estabelecido.

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

🏠 www.excipienta.com.br/

📷 @excipienta

☎ 0800 704 8303



Excipient

Best Shake Chocolate – Leite Desnatado, Maltodextrina, Cacau em Pó, Proteína Isolada de Soja, Polidextrose, Aromatizantes Idênticos ao Natural, Espessantes - Goma Xantana e Celulose, Emulsificante - Lecitina de Soja, Edulcorantes – Sucralose e Manitol.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA. PODE CONTER PEIXE. NÃO CONTÉM GLÚTEN

Informação nutricional – Best Shake Chocolate

Quantidade por porção de 20 g (2 colheres de sopa)		%VD (*)
Valor Energético	70 Kcal = 296 KJ	4
Carboidratos	12,3g	4
Proteínas	4,5 g	6
Gorduras totais	0,4 g	0
Gorduras saturadas	0,0 g	0
Gorduras <i>trans</i>	0,0 g	**
Fibra alimentar	1,1 g	4
Sódio	65 mg	3
Cálcio	121 mg	12

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) DV não estabelecido.

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

🏠 www.excipienta.com.br/

📷 @excipienta

☎ 0800 704 8303



Excipient

Best Shake Morango - Leite Desnatado, Maltodextrina, Proteína Isolada de Soja, Polidextrose, Aromatizantes Idênticos ao Natural, Espessante - Goma Xantana e Celulose, Emulsificante - Lecitina de Soja, Edulcorantes - Sucralose e Manitol, Corante Natural Carmin.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA. PODE CONTER PEIXE. NÃO CONTÉM GLÚTEN

Informação nutricional - Best Shake Morango		
Quantidade por porção de 20 g (2 colheres de sopa)		%VD (*)
Valor Energético	73 Kcal = 306 KJ	4
Carboidratos	13,4g	4
Proteínas	4,4 g	6
Gorduras totais	0,1 g	0
Gorduras saturadas	0,0 g	0
Gorduras <i>trans</i>	0,0 g	**
Fibra alimentar	1,1 g	4
Sódio	72 mg	3
Cálcio	121 mg	12

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) DV não estabelecido.

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

🏠 www.excipienta.com.br/

📷 @excipienta

☎ 0800 704 8303



Excipient

Best Shake Neutro – Maltodextrina, extrato de soja solúvel em pó, fibra vegetal, goma xantana, colágeno hidrolisado, agente suspensor, dióxido de silício, amido modificado de milho.

ALERGÊNICOS: Contém soja, leite e lactose. Não contém glúten.

Informação nutricional – Best Shake Neutro

Quantidade por porção (10 g)	%VD (*)
Valor energético	35 Kcal = 145 Kj
Carboidratos	6,8 g
Lactose	0 g
Proteínas	1,2 g
Gorduras totais	0,4 g
Gorduras saturadas	0 g
Fibra alimentar	0,6 g
Sódio	2,7 mg

Não contém quantidades significativas de gorduras saturadas, gorduras *trans* e fibra alimentar. (*) % 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.

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

🏠 www.excipienta.com.br/

📷 @excipienta

☎ 0800 704 8303



4. Dose usual e Modo de Preparo

Sugerimos usar 20 g do Best Shake para reconstituir um volume de 200 mL de água fria ou gelada. Entretanto, essa quantidade de Best Shake pode ser reduzida em até 50% dependendo da viscosidade e dos componentes veiculados à fórmula. Além disso, é necessário edulcorar.

Para a versão Best Shake Neutro, sugerimos usar como qsp até 10 g da base para reconstituir o volume de 50 - 100 mL de água fria ou gelada. A farmácia pode adicionar flavorizantes, corantes e, se desejar intensificar o sabor adocicado, pode ser adicionado edulcorante.

A agitação deve ser vigorosa de preferência com um agitador de mão ou mixer manual.

- 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).
- O Best Shake contém flavorizante, mas caso seja necessário, pode-se intensificar o sabor com a adição de mais flavorizantes.

5. Sugestão de fórmula:

Fortalecedor de unhas e cabelo

Ácido Fólico	200 mcg
Biotina	5 mg
Magnésio quelato	100 mg
Vitamina B6	50 mg
Zinco quelato	25 mg
Best Shake Baunilha	20 g

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

Posologia: tomar duas vezes ao dia (reconstituir em 200 mL de água e usar o mixer).



Excipient

Fibra sacietógena

Slim-Fiber® 4 g

Best Shake Banana com baunilha 20 g

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

Posologia: tomar duas vezes ao dia (reconstituir em 200 mL de água e usar o mixer).

Shake contra o estresse oxidativo cerebral

Betacaroteno 10000 UI

Vitamina D 300 UI

Vitamina B1 30 mg

Riboflavina 30 mg

Niacinamina 30 mg

Ácido Pantotênico 30 mg

Piridoxina 80 mg

Ácido Fólico 1 mg

Gaba 250 mg

Colina Bitartarato 250 mg

Vitamina E 400 mg

Lecitina de Soja 1 g

Ginkgo Biloba 24% 20 mg

Best Shake Chocolate 20 g

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

Posologia: tomar duas vezes ao dia (reconstituir em 200 mL de água e usar o mixer).

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

🏠 www.excipienta.com.br/

📷 @excipienta

☎ 0800 704 8303

Excipient

Antioxidante

Linhaça pó	2 g
Chá Verde	100 mg
Vitamina E	200 UI
Best Shake Chocolate	20 g

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

Posologia: tomar duas vezes ao dia (reconstituir em 200 mL de água e usar o mixer).

Modulador do Cortisol

Uncaria tomentosa	150 mg
Active Sweet Wood®	200 mg
Absolut Flavour Abacaxi	2%
Best Shake Neutro	qsp 4 g

Pesar todos os componentes. Tamisar e homogeneizar. Acondicionar em sachês.

Posologia: tomar duas vezes ao dia (reconstituir em 50 mL de água e usar o mixer).

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

 www.excipienta.com.br/

 @excipienta

 0800 704 8303



6. Referências Bibliográficas

- Ferreira, Anderson de Oliveira. Guia Prático da Farmácia Magistral, 2ª edição, 2002.
- Desenvolvimento Farmacotécnico interno.
- 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.
- 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. 037, p. 124.
- 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. 012, p.98.