

Excipient 

Absolut Flavour

Mais do que sabor e odor, é adesão ao tratamento.

Literatura

Absolut Flavour

Mais do que sabor e odor, é adesão ao tratamento.

1. Introdução

Flavorizar uma preparação farmacêutica para administração oral é fator importante na adesão terapêutica pelo paciente, especialmente se tratando de paciente pediátrico. A correção de sabores desagradáveis e flavorização personalizada da preparação farmacêutica em acordo com a preferência individual do paciente pode constituir um diferencial de mercado.

A flavorização de uma preparação farmacêutica é complexa, pois a percepção do

2. Técnicas de Flavorização

Combinação: a escolha de um flavorizante ou combinação de flavorizantes e corretores de sabor deve ser feita de forma harmoniosa e levar em conta a preferência e faixa etária do paciente. As técnicas de flavorização devem considerar: cor, sabor, viscosidade e efeitos na mucosa oral que influenciam na aceitação pelo paciente; possível sensibilidade ao flavorizante; uso de conservantes sem sabor, já que alguns conservantes também podem agregar sabor à formulação; Uso de ácidos, tais como tartárico (0,1 - 0,3%), ácido cítrico (0,3 - 2%), málico ou fumárico, pode ser uma estratégia para realçar o sabor de frutas; escolha adequada e racional do edulcorante a ser associado ao flavorizante também interfere na flavorização.

Mascaramento: uso de um flavorizante mais intenso e prolongado que o sabor objetável.

Física: quando em solução, o fármaco tem o seu sabor acentuado e o uso de veículo no qual ele seja insolúvel, se precipite, tenha o pH alterado ou esteja em suspensão pode reduzir esse paladar desagradável. Trocar ou ajustar o veículo, as vezes, se faz necessário, pois a percepção do sabor não depende apenas do composto presente na formulação, mas também das propriedades físicas e químicas do veículo. Por isso, muitas vezes é mais fácil mascarar um fármaco muito amargo se optarmos por um veículo oleoso. O aumento da viscosidade do veículo diminui a percepção do sabor amargo, pois reduz o contato da droga com as papilas gustativas. Pode-se também usar um veículo anidro caso o fármaco sofra hidrólise em soluções aquosas. Óleos podem ser emulsificados, melhorando seu sabor (ex.: Emulsão de Óleo de Fígado de Bacalhau). O frio e o calor reduzem a sensibilidade das papilas gustativas.



Excipient

Preparações com sabor objetável podem ser administradas geladas. E o Dióxido de Carbono anestesia as papilas gustativas, assim o sabor desagradável pode ser minimizado.

Fisiológica: uso de agentes dessensibilizantes do paladar, como mentol, óleos essenciais, temperos e etc.

3. Sugestão de flavorizantes por classe de drogas

Antibióticos: cereja, abacaxi, laranja, framboesa, banana + abacaxi, banana + baunilha, morango + baunilha, limão, cereja.

Anti-histamínicos: cereja, canela, uva, framboesa.

Descongestionantes/expectorantes: cereja, coco, menta + morango, morango, limão, laranja, laranja + limão, abacaxi, morango, framboesa, tangerina.

Barbituratos: banana + abacaxi, banana + baunilha, canela + menta, morango, laranja.

Eletrólitos: cereja, uva, framboesa.

4. Sugestões de flavorizantes para mascarar sabores básicos

Doce: baunilha, tutti-frutti, uva, morango, framboesa, menta.

Ácido/azedo: cítrico, limão, laranja, cereja, framboesa.

Salgado: canela, laranja, framboesa, cereja e chocolate.

Amargo: chocolate, chocolate + menta, menta, limão, laranja, cereja, framboesa. Salino + amargo: canela, laranja.

Oleoso: menta, canela.

Metálico: morango, framboesa, cereja, uva.

Insípido: limão.

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

 www.excipienta.com.br/

 @excipienta

 0800 704 8303



5. Composição dos Flavorizantes

Sabores	Característica	Composição
Absolut Flavour Abacaxi líquido (Artificial)	Hidrossolúvel	Propilenoglicol, Álcool Etílico 96° GL e Base Aromática. Não contém derivados de origem animal.
Absolut Flavour Abacaxi pó (Artificial)	Hidrossolúvel	Maltodextrina, Amido Modificado, Base Aromática e Dióxido de Silício. Não contém derivados de origem animal.
Absolut Flavour Bacon líquido (Idêntico ao natural)	Lipossolúvel	Óleo de soja refinado, gordura animal, base aromática (aromatizantes naturais), TBHQ (conservante).
Absolut Flavour Banana pó (Idêntico ao natural)	Hidrossolúvel	Maltodextrina, Amido Modificado, Base Aromática e Dióxido de Silício. Não contém derivados de origem animal.
Absolut Flavour Banana líquido (Idêntico ao natural)	Hidrossolúvel	Base Aromática e Propilenoglicol. Não contém derivados de origem animal.
Absolut Flavour Baunilha pó (Artificial)	Hidrossolúvel	Maltodextrina, Sacarose, Amido modificado e compostos aromáticos. Não contém derivados de origem animal.
Absolut Flavour Carne líquido (Idêntico ao natural)	Lipossolúvel	Óleo Vegetal, Base Aromática, Gordura Anima e TBHQ. Contém derivados de origem animal.
Absolut Flavour Cereja líquido (Artificial)	Lipossolúvel	Óleo de Algodão, Base Aromática concentrada (aromatizantes artificiais), TBHQ (conservante).
Absolut Flavour Cereja líquido (Idêntico ao natural)	Hidrossolúvel	Álcool etílico 96°, Propilenoglicol USP base aromática (aromatizantes idênticos aos naturais).



Excipient

Sabores	Característica	Composição
Absolut Flavour Cereja pó (Idêntico ao natural)	Hidrossolúvel	Maltodextrina, sal refinado, base aromática (aromatizantes naturais e idênticos aos naturais e artificiais), dióxido de silício (antiumectante).
Absolut Flavour Chocolate líquido (Artificial)	Hidrossolúvel	Propilenoglicol, Álcool Etílico 96°GL e Base Aromática. Não contém derivados de origem animal.
Absolut Flavour Chocolate pó (Artificial)	Hidrossolúvel	Açúcar Refinado, Fécula de Mandioca, Cacau em Pó, Base Aromática e Dióxido de Silício. Não contém derivados de origem animal
Absolut Flavour Coco pó (Artificial)	Hidrossolúvel	Maltodextrina, Sacarose, Amido Modificado, Base Aromática e Dióxido de Silício. Não contém derivados de origem animal.
Absolut Flavour Doce de Leite líquido (Idêntico ao natural)	Hidrossolúvel	Propilenoglicol USP, álcool etílico 96°, base aromática (aromatizantes idênticos aos naturais).
Absolut Flavour Fígado líquido (Idêntico ao natural)	Lipossolúvel	Óleo Vegetal, Base Aromática, gordura animal e TBHQ. Contém derivados de origem animal.
Absolut Flavour Framboesa líquido (Artificial)	Hidrossolúvel	Água Deionizada, Álcool Etílico 96° GL, Propilenoglicol e Base Aromática. Não contém derivados de origem animal.
Absolut Flavour Framboesa pó (Artificial)	Hidrossolúvel	Maltodextrina, Amido Modificado, Base Aromática e Dióxido de Silício. Não contém derivados de origem animal.
Absolut Flavour Frango líquido (Idêntico ao natural)	Lipossolúvel	Óleo Vegetal, Base Aromática, gordura animal e TBHQ. Contém derivados de origem animal.

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

🏠 www.excipienta.com.br/

📷 @excipienta

☎ 0800 704 8303



Excipient

Sabores	Característica	Composição
Absolut Flavour Frutas Vermelhas Líquido (Artificial)	Lipossolúvel	Óleo de algodão, base aromática concentrada (aromatizantes artificiais), TBHQ (conservante).
Absolut Flavour Frutas Vermelhas Líquido (Idêntico ao natural)	Hidrossolúvel	Propilenoglicol USP, álcool etílico 96°, base aromática (aromatizantes idênticos aos naturais).
Absolut Flavour Frutas Vermelhas Pó (Idêntico ao natural)	Hidrossolúvel	Maltodextrina, açúcar de cana, base aromática (aromatizantes naturais e idênticos aos naturais e artificiais), dióxido de silício (antiumectante).
Absolut Flavour Laranja Líquido (Natural)	Lipossolúvel	Óleos essenciais de laranja.
Absolut Flavour Laranja pó (Natural)	Hidrossolúvel	Maltodextrina, Goma Arábica, Óleos Essenciais e Dióxido de Silício. Não contém derivados de origem animal.
Absolut Flavour Limão pó (Natural)	Hidrossolúvel	Maltodextrina, Goma Arábica, Óleos Essenciais e Dióxido de Silício. Não contém derivados de origem animal.
Absolut Flavour Marshmallow líquido (Artificial)	Hidrossolúvel	Propilenoglicol, Álcool Etílico 96°GL, Água Deionizada e Base Aromática. Não contém derivados de origem animal.
Absolut Flavour Maça Verde líquido (Idêntico ao natural)	Hidrossolúvel	Propilenoglicol USP, álcool etílico 96°, base aromática (aromatizantes idênticos aos naturais).
Absolut Flavour Menta líquido (Idêntico ao natural)	Hidrossolúvel	Álcool Etílico 96°GL, Óleos Essenciais e Aromáticos. Não contém derivados de origem animal.
Absolut Flavour Menta pó (Idêntico ao natural)	Hidrossolúvel	Maltodextrina, goma arábica, óleos Essenciais e aromáticos e dióxido de silício. Não contém derivados de origem animal.

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

🏠 www.excipienta.com.br/

📷 @excipienta

☎ 0800 704 8303



Excipient

Sabores	Característica	Composição
Absolut Flavour Morango líquido (Artificial)	Hidrossolúvel	Propilenoglicol, Álcool Etílico 96°GL, Base Aromática e Água Deionizada. Não contém derivados de origem animal.
Absolut Flavour Morango pó (Artificial)	Hidrossolúvel	Maltodextrina, Sacarose, Base Aromática e Dióxido de Silício. Não contém derivados de origem animal.
Absolut Flavour Picanha líquido (Idêntico ao natural)	Lipossolúvel	Óleo de soja refinado, gordura animal, base aromática (aromatizantes naturais), TBHQ (conservante).
Absolut Flavour Salmão líquido (Idêntico ao natural)	Lipossolúvel	Óleo de soja refinado, base aromática (aromatizantes naturais), TBHQ (conservante).
Absolut Flavour Salmão pó (Idêntico ao natural)	Hidrossolúvel	Maltodextrina, sal refinado, base aromática (aromatizantes naturais e idênticos aos naturais e artificiais), dióxido de silício (antiumectante).
Absolut Flavour Tangerina pó (Natural)	Hidrossolúvel	Maltodextrina, Amido Modificado, Óleos Essenciais e Dióxido de Silício. Não contém derivados de origem animal.
Absolut Flavour Tutti-frutti líquido (Artificial)	Hidrossolúvel	Álcool Etílico 96°GL, Propilenoglicol e Base Aromática. Não contém derivados de origem animal.
Absolut Flavour Uva pó (Artificial)	Hidrossolúvel	Maltodextrina, Amido Modificado, Base Aromática e Dióxido de Silício. Não contém derivados de origem animal.

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

🏠 www.excipienta.com.br/

📷 @excipienta

☎ 0800 704 8303



6. Flavorizantes veterinários

Os flavorizantes de uso veterinário disponíveis na ExcipientA são: flavorizante de carne líquido, fígado líquido e frango líquido.

7. Concentração usual

A concentração usual varia de 0,5% a 3%. Já os flavorizantes para uso veterinário de 1% a 3%.

8. Sugestões de fórmulas

Base de Xarope flavorizado

Absolut Flavour* líquido	15 mL
Ácido Cítrico Monohidratado	0,1%
Xarope simples qsp	480 mL

*morango, uva, framboesa ou tutti-frutti

Modo de preparo: mistura simples. Estabilidade aproximada de 180 dias.

Xarope de Acácia

Goma Arábica (acácia)	100 g
Benzoato de Sódio	2 g
Absolut Flavour baunilha ou marshmallow	30 mL
Sacarose	800 g
Água purificada qsp	1000 mL

Modo de preparo: misture a goma arábica, benzoato de sódio e a sacarose. Adicione 425 mL de água e misture bem. Aqueça a mistura em banho maria até completa dissolução. Quando esfriar, remova a espuma formada acima do xarope.

Adicione o flavorizante, misturando-o bem. Complete o volume com água. Estabilidade aproximada de 180 dias.



Excipient

Veículo para suspensões orais de fármacos amargos

Esteviosídeos	0,1%
Sacarina Sódica	0,05%
Goma Xantana	0,3%
Benzoato de Sódio	0,2%
Glicerina	qs para levigar
Absolut Flavour de chocolate	5%
Absolut Flavour de menta ou marshmallow	2,5%
Xarope simples qsp	100 mL

Modo de preparo: triture o ingrediente ativo em um gral com o pistilo, misture a goma xantana, o benzoato de sódio, sacarina e o esteviosídeo.

Adicione qs de glicerina e triture até formação de pasta homogênea e sem grumos.

Incorpore os flavorizantes à pasta e adicione quantidade suficiente de xarope simples até completar o volume.

Estabilidade aproximada de 180 dias.

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

 www.excipienta.com.br/

 @excipienta

 0800 704 8303



Excipient

Excipiente edulcorado e flavorizado com agente suspensor

Ativo (s)	X g
Esteviosídeos	0,05 g
Sacarina Sódica	0,1%
Celulose microcristalina e CMC (Avicel RC 591)	1,5 g
Ácido Cítrico	0,5 g
Absolut Flavour em pó	0,3 g
Lactose ** qsp	10 g

*utilize preferencialmente a celulose microcristalina de dissolução instantânea, comercializada como Avicel RC591®.

A lactose pode ser substituída por outro excipiente (ex. extrato de soja sem açúcar) em caso de incompatibilidade química com o ativo, pacientes diabéticos ou com intolerância à lactose.

Veículo para Suspensão oleosa

Aerosil® 200	3 - 5%
BHT	0,1%
Absolut Flavour de fígado	2 - 3%

Óleo de amêndoas doce, fígado de bacalhau ou óleo vegetal

Modo de preparo: umedecer o Aerosil® 200 com o flavorizante de escolha.

Adicionar vagarosamente 10 mL do óleo fixo para formar uma pasta consistente e sem grumos.

Completar o volume com o restante do óleo fixo e agitar bem até que uma suspensão uniforme seja obtida.

Algumas drogas, por serem muito amargas, necessitarão de neutralização com algum edulcorante. Sugerimos adicionar 0,1% de acessulfame de potássio ou sacarina sódica para balancear o amargo da droga na formulação acima.

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

 www.excipienta.com.br/

 @excipienta

 0800 704 8303



Excipient

9. Referências bibliográficas

Ferreira, AO. Guia Prático da Farmácia Magistral. Vol. 1, 4ª Edição. São Paulo, Pharmabooks, 2010, p. 34-44.

Ferreira A. O. Preparações Orais Líquidas: formulário, procedimento de preparo, flavorização, estabilidade e conservação, 3ªed., São Paulo, Pharmabooks ed., 2011.

Merck Index. 13th edition. USA.

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

 www.excipienta.com.br/

 @excipienta

 0800 704 8303

