



## **BASEFFER** **BASE EFERVESCENTE EM PÓ**

### **1. Introdução**

Os sais efervescentes são usualmente misturas eflorescidas de ácido cítrico ou ácido tartárico (ácidos) com bifosfato sódico e ou bicarbonato de sódio (bases) e outros ingredientes medicinais. Estes sais também podem ser preparados a partir de sais não-eflorescidos de ácido cítrico e ácido tartárico. Em presença de água, o ácido reage com a base e libera dióxido de carbono, produzindo efervescência. Os sais e grânulos efervescentes podem ser preparados na forma de misturas de pós a granel ou pós divididos.

Possibilidade da correção do paladar:

A solução carbonatada e a liberação de CO<sub>2</sub> 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) do que os grânulos que se hidratam e dissolvem lentamente.

A base efervescente em pó fabricada pela Blanver é um produto pronto para o uso em formulações de misturas em sachês promovendo misturas homogêneas e uma solução final totalmente transparente sem material insolúvel.

A base efervescente pode ser ingerida por diabéticos ou pacientes submetidos à dietas hipocalóricas, pois é um produto que não contém açúcar.

### **2. Descrição**

Os componentes da base efervescente são: ácido cítrico, bicarbonato de sódio, Manitol, sorbitol e PVP.

Seus componentes tornam a base compatível com uma grande variedade de ativos usualmente empregados em formas efervescentes.

### **3. Vantagens na manipulação com a Base efervescente:**

Facilidade de incorporação de ativos:

A base tem uma característica extremamente homogênea. Não há a necessidade de adição extra de ácido cítrico no momento da manipulação com a base. **A base já contém ácido cítrico.**



Rapidez e reprodutibilidade:

A utilização de uma base pronta para aditivação fornece à farmácia uma maior rapidez e agilidade na manipulação de produtos efervescentes. Além disso, uma base pronta também concede às formulações magistrais uma reprodutibilidade que dificilmente é alcançada com bases preparadas de maneira extemporânea.

Sugar-free

A não utilização da sacarose concede ao base a possibilidade de ser usado em pacientes diabéticos ou em dietas hipocalóricas.

Maior resistência à higroscopicidade

A base apresenta uma maior resistência à umidade do que produtos similares no mercado.

**4. Adjuvantes indicados para uso com o Baseffer:**

- *Edulcorantes:* pode-se usar o acessulfame K (0,5 – 1%), aspartame (0,5%), sacarina sódica (0,1-0,5%), esteviosídeos (0,2 – 0,5%).
- *Flavorizantes:* recomenda-se usar flavorizantes em pó de boa qualidade, ou seja, bem concentrados. A concentração pode variar mas em média, recomenda-se usar 0,5 – 3% de cada flavorizante.
- *Conservantes:* pode ser feita a adição do benzoato de sódio (0,1%) a pós efervescentes. Entretanto, muitas referências não julgam necessária a adição de conservantes a pós efervescentes.

**5. Sugestões de Formulações para a Farmácia Magistral:**

**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 à mistura de pós.**

Ascorbato de cálcio efervescente: 10 sachês

Ascorbato de cálcio ..... 97,4g  
(1 g de cálcio em cada 9,74 g de ascorbato de cálcio)  
Flavorizante pó.....1,4g  
Acessulfame K.....0,7g  
Aspartame.....0,7g  
Baseffer.....qsp 135,4g

*Procedimento de preparo:*

Passo 1: Pesar o ascorbato de cálcio, o flavorizante e o acessulfame e triturar em gral e pestilo até a obtenção de pó uniforme. Separar.

Passo 2: Pesar o Baseffer. Separar.



Passo 3: Misturar o produto obtido no passo 1 e o Baseffer.

Passo 4: Pesar cada dose separadamente (1 décimo do peso total) e embalar cada dose em um sachê. Cada sachê terá o equivalente a 1g de cálcio elementar.

Passo 3: Selar bem o sachê, não permitindo o acúmulo de ar no seu interior.

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

*Estabilidade aproximada: 60 dias.*

Creatina (1 sachê)

Monodrato de Creatina .....5g  
Acessulfame K.....1%  
Aspartame.....0,5%  
Flavorizante laranja.....1%  
Flavorizante vanilla.....1%  
Baseffer.....qsp 15g

Passo 1: Pesar o Baseffer e separar.

Passo 2: Pesar a creatina, triturar em gral e pestilo. Separar.

Passo 3: Misturar o Baseffer e a creatina.

Passo 4: Pesar o acessulfame K, o Aspartame e os flavorizantes e misturar com o produto obtido no passo 3.

Passo 5: Envasar em sachês e selar. Armazenar em local seco e dispensar os sachês numa embalagem com sachês de sílica para evitar o acúmulo de umidade.

Outras sugestões de ativos:

L-Carnitina.

Ácido acetil salicílico.

Paracetamol.

Ácido ascórbico.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

1. Literatura do fabricante - Blanver Farmoquímica.
2. FERREIRA, A.O. **Guia Prático da Farmácia Magistral**. 2<sup>a</sup> Edição. Juiz de Fora, MG. 2002.



TELE VENDAS  
0800 704 8303  
vendas@embrafarma.com.br



SAT - Serviço de Apoio Técnico  
(11) 2165 9259  
sat@embrafarma.com.br