

## Base efervescente

### 1. Introdução

Pós efervescentes são usualmente misturas eflorescidas de ácido cítrico com bifosfato sódico e/ou bicarbonato de sódio (bases) e outros ingredientes medicinais. Em presença de água, o ácido reage com a base e libera dióxido de carbono, produzindo efervescência.

### 2. Composição

A Base efervescente está disponível nas versões: laranja e neutro.

Sabores	Composição
Base efervescente laranja	Bicarbonato de sódio, ácido cítrico, carbonato de sódio, aromatizante idêntico ao natural, antiumectante sílica, corante amarelo crepúsculo, sucralose e acessulfame K. ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADOS DE LEITE, SOJA, PEIXE E CRUSTÁCEOS (CASCA DE CAMARÃO). NÃO CONTÉM GLÚTEN.
Base efervescente neutro	Bicarbonato de sódio, ácido cítrico, carbonato de sódio, antiumectante sílica, sucralose e acessulfame K. ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADOS DE LEITE, SOJA, PEIXE E CRUSTÁCEOS (CASCA DE CAMARÃO). NÃO CONTÉM GLÚTEN.

### 3. Vantagens na manipulação

- Correção do paladar: a solução carbonada e a liberação de CO<sub>2</sub> mascaram sabores salgados e amargos.
- Melhora 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.
- Sugar-free: não contem 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 a Base Efervescente

Podem ser adicionados a Base efervescente neutra:

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%.

Conservantes: pode ser feita a adição do benzoato de sódio (0,1%), entretanto, muitas referências não julgam necessária à adição de conservantes.

#### 5. Cuidados com a Base Efervescente

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%).

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. Sugestões de formulações

Como uma regra geral, utiliza-se 1 parte de Base efervescente 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.

Para manipular, deve-se pesar, misturar e triturar os componentes da fórmula, **exceto a base efervescente**. Pesar a Base efervescente, misturar com os demais componentes e envasar em sachês que devem ser selados. Armazenar em local seco e dispensar os sachês numa embalagem com sachês de sílica para evitar o acúmulo de umidade.

*(Estabilidade aproximada: 60 dias).*

---

### Antiartósico

Condroitina sulfato	1,2g
Glicosamina sulfato	1,5g
Base efervescente laranja	3g
Ingerir 1sacê diluído em água, 1 x ao dia.	

---

---

### Ganho de massa

Creatina	5g
Flavorizante laranja	1,5%
Flavorizante baunilha	1,5%
Acessulfame de potássio	0,5%
Sucralose	0,05%
Base efervescente	6g
Ingerir 1sacê diluído em água, 2 x ao dia.	

---

## 7. 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.

## 8. Referências bibliográficas

Informações do fabricante.

Ferreira, A.O. Guia prático da farmácia magistral, volume 1, 4º Ed. Pharmabooks, 2011, São Paulo.

Revisão 01 - data 11/11/2019