

Xaropes Dietéticos e Veículos Livres de Açúcar para Diabéticos (Parte 5)

Por Cristiano Ricardo · Publicado em 17/02/2014

Aula prática e aprofundamento do Prof. Cristiano Ricardo sobre xaropes dietéticos e veículos livres de açúcar para diabéticos no laboratório de farmacotécnica e farmácia magistral.

Versão online e eventuais atualizações:

<https://professor.cristianoricardo.com/post/xaropes-dieteticos-e-veiculos-livres-de-acucar-para-diabeticos-2014-02-17>

Para pacientes com restrição calórica ou diabetes, desenvolvemos veículos viscosos isentos de açúcares que mimetizam perfeitamente a textura do xarope tradicional.

Espessantes e polímeros celulósicos

Hidroxietilcelulose (Natrosol a 0,5%-1,0%) ou Carboximetilcelulose Sódica (CMC a 0,5%-1,5%) conferem o corpo e a viscosidade ideais.

Conservação microbiológica indispensável

Ao contrário do xarope de sacarose, os veículos dietéticos possuem alta atividade de água livre e exigem conservantes como Benzoato de Sódio (0,1%) ou Metilparabeno (0,15%).

Dica de bancada do Professor

Adicione 5% a 10% de Sorbitol a 70% para conferir brilho, palatabilidade suave e prevenir a formação de películas secas no bico.

Caderno de Laboratório — Prof. Cristiano Ricardo

Disciplina de Farmacotécnica e Tecnologia Farmacêutica · Publicação de 17/02/2014 às 12:15.