

Pós Efervescentes: Estequiometria, Sabor e Estabilidade Farmacêutica (Parte 12)

Por Cristiano Ricardo · Publicado em 09/06/2020

Aula prática e aprofundamento do Prof. Cristiano Ricardo sobre pós efervescentes: estequiometria, sabor e estabilidade farmacêutica no laboratório de farmacotécnica e farmácia magistral.

Versão online e eventuais atualizações:

<https://professor.cristianorichardo.com/post/pos-efervescentes-estequiometria-sabor-e-estabilidade-farmaceutica-2020-06-09>

Formas efervescentes combinam ácidos orgânicos e sais de carbonato para liberar dióxido de carbono ao contato com água, acelerando a dissolução e melhorando o sabor.

A reação estequiométrica fundamental

A reação entre Ácido Cítrico monoidratado (ou Tartárico) e Bicarbonato de Sódio gera citrato de sódio, água e CO₂ gasoso.

Controle rigoroso da umidade na manipulação

A manipulação de pós efervescentes deve ser feita em sala com umidade relativa inferior a 40%, evitando que a reação inicie no pote durante o armazenamento.

Dica de bancada do Professor

Use uma proporção balanceada de ácido cítrico e tartárico para garantir que os grânulos não fiquem excessivamente friáveis nem pegajosos.

Caderno de Laboratório — Prof. Cristiano Ricardo

Disciplina de Farmacotécnica e Tecnologia Farmacêutica · Publicação de 09/06/2020 às 12:15.