

SACHEMIX

Sem lactose e sem sabor

O Sachemix é uma base neutra para a manipulação de sachês ou shakes, onde se pode flavorizar a gosto, pois não possui sabor.

Para flavorizar, podem ser utilizados os refrescos da linha FRESH DRINK, ou flavorizantes tradicionais.

É uma base que não contém glúten, lactose e também não possui efervescência, conferindo maior liberdade à vários tipos de formulação.

Permite a incorporação de diversos tipos de ativos em formulações, além de mascarar os sabores de diversos ingredientes. Também auxilia na adesão ao tratamento, onde a viscosidade do produto garante a correta dispersão das partículas e é compatível com a maioria dos ativos em doses relativamente altas, além da facilidade de manipulação.



Benefícios:

- Ideal para veicular altas doses de ativos;
- Sem adição de açúcar;
- Já contém agente suspensor que proporciona uma suspensão homogênea;
- Excelente para pacientes com restrição calórica;
- Suplemento à dieta normal do paciente.

**QUANTIDADE RECOMENDADA PARA USO:**

Usar 10g para reconstituir o volume de 50-100ml de água fria ou gelada (avaliar viscosidade desejada). Podem ser adicionados flavorizantes, corantes e se preferir, pode ser adicionado mais edulcorantes (por exemplo: SWEET SET).

Pode ser necessário tamisar e homogeneizar;
Acondicionar em sachês ou o total em um pote (neste caso, com uma colher medida).
Recomendar ao usuário a agitação vigorosa através de um agitador de mão, mixer manual ou, em último caso, um liquidificador.

Observações: Importante manipular em ambiente de temperatura e umidade controlados.

Composição:

MasterMix [®]	Composição
SACHEMIX	Maltodextrina; Amido pré-gelatinizado; Colágeno Hidrolisado; Celulose Microcristalina Coloidal; Goma Xantana e Dióxido de Silício Coloidal.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

REFERÊNCIAS

B.F. Determination of total dietary fiber in foods, food products and total diets: Interlaboratorial Study. Journal of The Association Official Analytical Chemists, Arlington, v.67, n.6, p.1044-1052, 1984.

Ferreira, Anderson de Oliveira. Guia Prático da Farmácia Magistral, 2ª edição, 2002.

HORWITZ, W. (Ed.) Official methods of analysis of AOAC International. 18th ed., Gaithersburg, Maryland, 2005. Current through Revision 1, 2006. Cap. 45, met.985.29, p.97-98.

PROSKY, L.; ASP, N-G; FURDA, I.; DEVRIES, J.W.; SCHWEIZER, T.F. & HARLAND, B.F. Determination of total dietary fiber in foods, food products and total diets: Interlaboratorial Study. Journal of The Association Official Analytical Chemists, Arlington, v.67, n.6, p.1044-1052, 1984.

FIRESTONE, D. (Ed.). Official methods and recommended practices of the American Oil Chemists Society. 5th ed. rev. Champaign: AOCS. 2007. met. Ce 1e-91, Ce 1f-96, Ce 1-62. Current through Revision 1, 2008.

HORWITZ, W. (Ed.). Official methods of analysis of Association of Official Analytical Chemists. 18th ed. Gaithersburg, Maryland: AOAC. 2005. cap. 41, met. 996.06, p. 20. Current through Revision 1, 2006.

HARTMAN, L.; LAGO, R.C.A. Rapid preparation of fatty acid methyl esters from lipids. Lab. Practice, v. 22, n. 8, p. 475-476, 1973.

Food Standards Agency. Mc Cance and Widdowson's The Composition of Foods, Sixth Summary Edition. Cambridge:2002, Royal Society of Chemistry. 537 p.

KALIL, A.. Manual Básico de Nutrição. São Paulo: Instituto de Saúde, 1975.

PASSMORE, R.; NICOL, B.M.; RAO, M.N. Manual Sobre Necessidades Nutricionales Del Hombre. Ginebre: O.M.S., 1975. (Série de Monografia, 61).

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE. Composition of Foods. Agriculture Handbook N°8, WASHINGTON; USDA, 1963.

ZENEON, Odair; PASCUET, Neus Sadocco (Coord.). Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4 ed. Brasília: Ministério da Saúde/ANVISA; São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2005. cap. 4, met. 034B, p. 119.

Material do fabricante.