

SopaMais®

Pó para preparo extemporâneo de sopa sabor legumes

Oferecer formulações diferenciadas e personalizadas é um desafio, porém muito importante possibilitar opções que facilitem a adesão do paciente ao tratamento.

Formulações em sopa se tornam uma maneira agradável e leve para veiculação de fórmulas nutricionais.



SopaMais® é uma base para formulação extemporânea para sopa com sabor legumes pronta para incorporar ativos nutracêuticos, fitoterápicos, vitaminas, aminoácidos, minerais e suplementos alimentares em geral. Tem excelente textura e palatabilidade.

É um complemento com agentes nutricionais que oferecem maior viscosidade às formulações. Ela contém um agente suspensor que confere uniformidade à formulação, o que promove uma suspensão homogênea e impede a sedimentação dos insumos que serão adicionados.

SopaMais® apresenta-se sob a forma de pó, de odor e sabor característicos, e pode ser envasado em sachês ou potes.

Este produto não substitui uma refeição.

Benefícios da SopaMais®:

- Facilita a adesão por parte do paciente, reconhecida pelos compêndios oficiais;
- Fácil Manipulação;
- Fácil dissolução;
- Sem glúten e sem lactose;
- Sem adição de glutamato monossódico;
- Sem corantes artificiais;
- Muito baixo teor de sódio;
- Mascara o sabor desagradável de diversos ativos;

- Com agente suspensor, que promove uma suspensão estável e homogênea;
- Veicula altas doses de ativos.

Composição

SopaMais® sabor Legumes

Maltodextrina, extrato de levedura, proteína vegetal, tomate em pó, açúcar, cebola, alho, salsa desidratada, aipo marrom em pó, cúrcuma, páprica doce, amido pré-gelatinizado, colágeno hidrolisado, batata, emulsificantes monos e diglicerídes de ácidos graxos, corante natural cúrcuma, ácido cítrico, metabissulfito de sódio, dióxido de silício coloidal, carboximetilcelulose sodica, isomaltitol, goma Xantana.

ALÉRGICOS: PODE CONTER AVEIA E SUAS ESTIRPES HIBRIDIZADAS, SOJA e LEITES DE TODAS AS ESPÉCIES DE ANIMAIS MAMÍFEROS. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Preparo

Sempre manipular em local de temperatura e umidade controladas.

- Pesar todos os componentes da formulação.
- Tamisar e homogeneizar
- Acondicionar em saches ou o total em um pote (neste caso, com uma colher medida).

Sugerimos 20g da SopaMais® para reconstituir o volume de 200ml de água aquecida. A quantidade de SopaMais® e o volume de água podem ser aumentados ou diminuídos proporcionalmente. A agitação deve ser vigorosa; de preferência utilizar um agitador de mão, mixer manual ou, em último caso, um liquidificador. Devem ser acondicionados em sachês ou potes, protegidos da luz e calor.

Informações Nutricionais:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
	100g	20g
Valor energético (kcal)	324	65
Carboidratos (g)	65	13
Açúcares totais (g)	6	1
Açúcares adicionados (g)	3	1
Proteínas (g)	16	3
Gorduras totais (g)	1	0
Gorduras saturadas(g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	3	1
Sódio (mg)	3.230	646
Cálcio (mg)	3	1

Referências Bibliográficas:

Portaria nº 27, de 13 de janeiro de 1998.

Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, D.O.U de 26/12/2003.

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.

ZENEBON, 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.

ZENEBON, 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. 018, p. 105.

HORWITZ, W. (Ed.). Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists. 18th ed. Gaithersburg, Maryland: AOAC, 2005. Current Through Revision 1, 2006. cap. 33, met. 920.13, p. 73.

HORWITZ, W. (Ed.). Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists. 18th ed. Gaithersburg, Maryland: AOAC, 2005. Current Through Revision 1, 2006. cap. 42, met. 964.22, p. 3.

HORWITZ, W. (Ed) Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists. 18th ed. Gaithersburg, Maryland: AOAC, 2005. Current Through Revision 3, 2010. cap. 50, met. 985.35 e 984.27, p.15-18.

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