

## PRODUTOS FITOTERÁPICOS

### 3.1. PRODUÇÃO DE EXTRATOS FLUIDOS (F.B.).

**Extrato Fluido** → líquido concentrado que contém os PAs solúveis de partes de plantas sendo que em 1ml de extrato fluido deve conter os PAs de 1g da droga pulverizada e seca ao ar livre.

#### Métodos de obtenção:

- **Processo A (percolação):** Consiste em colocar a droga pulverizada em recipiente com tampa e adicionar qs de líquido extrator para umedecê-la uniformemente deixando em maceração por 6 horas. Tamizar os pós no tamis 2 e colocar no percolador, comprimindo-o para que não existam espaços vazios e cobrir com papel filtro. Adicionar líquido extrator até cobrir a droga e o papel filtro, deixar em maceração por 2 horas e percolar. Para extratos fluidos percolar 10gotas/minutos e para tinturas 20gotas/minuto, tomando o cuidado para que o vegetal sempre fique coberto pelo líquido extrator. Fazer isso até que o vegetal se esgote ou até obter a quantidade prescrita de percolato (quando não houver indicação da quantidade na formulação, o volume é 850ml). Destilar o restante do percolato para recuperar o álcool e reduzir o resíduo até consistência xaroposa em temperatura inferior a 60 °C. Acrescentar este resíduo ao percolato reservado e completar o volume para 1000ml com o líquido extrator ou para o volume determinado para doseamento.
- **Processo B (maceração):** Processo idêntico ao "A" com a diferença de possuir 2 líquidos extratores. O primeiro líquido extrator possui volume determinado e é aditivado por glicerina ou ácido clorídrico diluído. Terminada a quantidade do primeiro líquido, completa-se a percolação com qs do segundo líquido extrator como no processo A.

- • **Extrato Fluido De Abacateiro (F.B.).**

Abacateiro, folha em pó (tamis 4)	1000gr
Extrator: Álcool de cereais	28,7%
Água destilada	71,3%
	<hr/>
Preparar pelo processo A	1000ml

- • **Extrato Fluido De Agoniada (F.B.).**

Agoniada, casca em pó (tamis 4)	1000gr
Extrator: Álcool de cereais	66,7%
Água destilada	33,3%
	<hr/>
Preparar pelo processo A.	1000ml

- • **Extrato Fluido De Alcachofra (F.B.)**

Alcachofra em pó (tamis 4)	1000gr
----------------------------	--------

Extrator: Álcool de cereais	60,0%
Água destilada	40,0%
	<hr/>
Preparar pelo processo A	1000ml.

- • **Extrato Fluido De Ameixa (F.B.)**

Ameixa preta sem semente	1000gr
Glicerina	100ml
Álcool de cereais	250ml
Água destilada	15000ml

Macerar a ameixa na glicerina e 10 litros de água fervente por 6 horas em lugar quente, filtrar por pano espremendo. Macerar novamente a ameixa por 3h com o restante da água fervente e filtrar novamente por pano. juntar os 2 filtrados e reduzi-los em banho maria à 750ml. Deixar esfriar, juntar o álcool e deixar em repouso por 48h antes de filtrar.

- • **Extrato Fluido De Arnica (F.B.)**

Arnica, rizoma em pó (tamis 5)	1000gr
Extrator: Álcool de cereais	75,0%
Água destilada	25,0%
	<hr/>
Preparar pelo processo A.	1000ml

- • **Extrato Fluido De Barbatimão (F.B.)**

Barbatimão, casca em pó (tamis 4)	1000gr
Extrator I: Glicerina	100ml
Álcool de cereais	500ml
Água destilada	400ml
ExtratorII: Álcool de cereais	50,0%
Água destilada	50,0%
	<hr/>
	1000ml

Preparar pelo processo B. Reservar somente os primeiros 800ml do percolato.

- • **Extrato Fluido De Boldo (F.B.)**

Boldo, folha em pó (tamis 3)	1000gr
Extrator: Álcool de cereais	100,0%
	<hr/>
Preparar pelo processo A.	1000ml

- • **Extrato Fluido De Camomila (F.B.)**

Camomila, flor em pó (tamis 2)	1000gr	
Extrator: Álcool de cereais	20,0%	
Água destilada		80,0%
		<hr/>
		1000ml

Preparar pelo processo A.

- • **Extrato Fluido De Carqueja (F.B.)**

Carqueja, planta em pó (tamis 2)	1000gr	
Extrator: Álcool de cereais	20,0%	
Água destilada		80,0%
		<hr/>
		1000ml

Preparar pelo processo A.

- • **Extrato Fluido De Cáscara Sagrada (F.B.)**

Cáscara sagrada, casca em pó (tamis 4)	1000gr	
Extrator: Álcool de cereais	40,0%	
Água destilada		60,0%
		<hr/>
		1000ml

Preparar pelo processo A. reservar somente os primeiros 800ml de percolato.

- • **Extrato Fluido De Castanheiro Da Índia (F.B.)**

Castanheiro da Índia, casca em pó (tamis 4)	1000gr	
Extrator: Álcool de cereais	66,7%	
Água destilada		33,3%
		<hr/>
		1000ml

Preparar pelo processo A.

- • **Extrato Fluido De Catuaba (F.B.)**

Catuaba, em pó (tamis 4)	1000gr	
Extrator: Álcool de cereais	66,7%	
Água destilada		33,3%
		<hr/>
		1000ml

Preparar pelo processo A.

- • **Extrato Fluido De Chapéu De Couro (F.B.)**

Chapéu de couro, folha em pó (tamis 3)	1000gr	
Extrator: Álcool de cereais	25,0%	
Água destilada		75,0%

Preparar pelo processo A.		<hr/> 1000ml
---------------------------	--	--------------

- • **Extrato Fluido De Cola (F.B.)**

Cola, semente em pó (tamis 4)	1000gr	
Extrator: Álcool de cereais	66,7%	
Água destilada		33,3%

Preparar pelo processo A.		<hr/> 1000ml
---------------------------	--	--------------

- • **Extrato Fluido De Genciana (F.B.)**

genciana, em pó (tamis 4)	1000gr	
Extrator: Álcool de cereais	50,0%	
Água destilada		50,0%

Preparar pelo processo A.		<hr/> 1000ml
---------------------------	--	--------------

- • **Extrato Fluido De Guaco (F.B.)**

Guaco, folha em pó (tamis 4)	1000gr	
Extrator: Álcool de cereais	33,3%	
Água destilada		66,7%

Preparar pelo processo A.		<hr/> 1000ml
---------------------------	--	--------------

- • **Extrato Fluido De Guaraná (F.B.)**

Guaraná, semente em pó (tamis 5)	1000gr	
Extrator: Álcool de cereais	75,0%	
Água destilada		25,0%

Preparar pelo processo A		<hr/> 1000ml
--------------------------	--	--------------

- • **Extrato Fluido De Hamaméllis (F.B.)**

Hamaméllis, folha em pó (tamis 3)	1000gr	
Extrator I: Glicerina	100ml	
Álcool de cereais	300ml	
Água destilada		600ml
ExtratorII: Álcool de cereais	50,0%	
Água destilada		50,0%

Preparar pelo processo B. 

---

 1000ml

• • **Extrato Fluido De Hortelã-Pimenta (F.B.)**

Hortelã-pimenta, em pó (tamis 4)	1000gr
Extrator I: Glicerina	100ml
Álcool de cereais	250ml
Água destilada	650ml
ExtratorII: Álcool de cereais	25,0%
Água destilada	75,0%

Preparar pelo processo B. 

---

 1000ml

• • **Extrato Fluido De Ipê Roxo (F.B.)**

Ipê roxo em pó (tamis 4)	1000gr
Extrator: Álcool de cereais	75,0%
Água destilada	25,0%

Preparar pelo processo A. 

---

 1000ml

• • **Extrato Fluido De Jaborandi (F.B.)**

Jurubeba, folha em pó (tamis 4)	1000gr
Extrator: Álcool de cereais	66,7%
Água destilada	33,3%

Preparar pelo processo A. 

---

 1000ml

• • **Extrato Fluido De Jurubeba (F.B.)**

Jurubeba, raiz em pó (tamis 4)	1000gr
Extrator: Álcool de cereais	66,7%
Água destilada	33,3%

Preparar pelo processo A. 

---

 1000ml

• • **Extrato Fluido De Maracujá (F.B.)**

Maracujá, folha em pó (tamis 3)	1000gr
Extrator: Álcool de cereais	50,0%
Água destilada	50,0%

Preparar pelo processo A. 

---

 1000ml

- • **Extrato Fluido De Marapuama (F.B.)**

Marapuama, em pó (tamis 4)	1000gr
Extrator: Álcool de cereais	66,7%
Água destilada	33,3%
	<hr/>
Preparar pelo processo A.	1000ml

- • **Extrato Fluido De Salsaparrilha (F.B.)**

Salsaparrilha, em pó (tamis 3)	1000gr
Extrator: Álcool de cereais	50,0%
Água destilada	50,0%
	<hr/>
Preparar pelo processo A	1000ml

- • **Extrato Fluido De Valeriana (F.B.)**

Valeriana, raiz em pó (tamis 4)	1000gr
Extrator: Álcool de cereais	80,0%
Água destilada	20,0%
	<hr/>
Preparar pelo processo A.	1000ml

### 3.2. PRODUÇÃO DE TINTURAS (F.B.)

- Processo P (percolação): Idêntico ao processo A de obtenção de extratos fluidos.
- Processo M (maceração): Macerar a droga em recipiente fechado ao abrigo da luz e em temperatura entre 15 e 25°C por 7 dias em 750ml do extrator. Filtrar o líquido e lavar os resíduos da droga com o líquido extrator até atingir o volume final da formulação.

- • **Tintura De Aloe (F.B.)**

Aloe em pó (tamis 3)	200gr
Extrator: Álcool de cereais	75,0%
Água destilada	25,0%
	<hr/>
Preparar pelo processo M.	1000ml

- • **Tintura De Benjoim (F.B.)**

Benjoim, resina em pó (tamis 4)	200gr
Extrator: Álcool de cereais	100,0%
	<hr/>
Preparar pelo processo M.	1000ml

- • **Tintura De Capsicum (F.B.)**

Capsicum em pó (tamis 4)	200gr
Extrator: Álcool de cereais	33,3%
Água destilada	67,7%
	<hr/>
	1000ml

Preparar pelo processo M.

- • **Tintura De Ipecacuanha (F.B.)**

Ipecacuanha em pó (tamis 5)	200gr
Extrator: Álcool de cereais	75,0%
Água destilada	25,0%
	<hr/>
	1000ml

Preparar pelo processo P. a tintura de possuir de 0,18% a 0,22% de alcalóides solúveis em éter.

- • **Tintura De Própolis (F.B.)**

Própolis em pó (tamis 4)	200gr
Extrator: Álcool de cereais	100,0%
	<hr/>
Preparar pelo processo M.	1000ml

- • **Tintura De Raspas De Juá (F.B.)**

Juá, raspas em pó (tamis 4)	200gr
Extrator: Álcool de cereais	75,0%
Água destilada	25,0%
	<hr/>
Preparar pelo processo M.	1000ml

- • **Tintura De Tuia (F.B.)**

Tuia em pó (tamis 4)	200gr
Extrator: Álcool de cereais	50,0%
Água destilada	50,0%
	<hr/>
Preparar pelo processo M	1000ml

### 3.3. PRODUÇÃO DE EXTRATOS OLEOSOS E GLICÓLICOS

Seguem os mesmos princípios dos extratos fluidos e tinturas mudando, porém o veículo extrator. São usados basicamente em produtos de uso tópico e cosmético.

- • **Óleo De Calêndula**

Calêndula, flor em pó	300gr
Óleo de milho	1000gr
BHT	0,50 gr

Aquecer os componentes a 50°C por 3 horas e filtrar com prensagem.

- • **Óleo De Camomila**

Camomila, flor em pó	300gr
Óleo de milho	1000gr
BHT	0,50gr

Aquecer os componentes a 50°C por 3 horas e filtrar com prensagem.

- • **Óleo De Urucum**

Urucum em pó	300gr
Óleo de milho	1000gr
BHT	0,50gr

Aquecer os componentes a 50°C por 3 horas e filtrar com prensagem.

- • **Óleo Essencial De Alecrim**

Alecrim (folhas verdes)	1000gr
Óleo de milho	1000gr
BHT	0,50gr

Aquecer os componentes a 50°C por 3 horas e filtrar com prensagem. Repetir este processo com o mesmo óleo de 4 a 5 vezes.

- • **Óleo Essencial De Eucalipto**

Eucalipto (folhas verdes)	1000gr
Óleo de milho	1000gr
BHT	0,50gr

Aquecer os componentes a 50°C por 3 horas e filtrar com prensagem. Repetir este processo com o mesmo óleo de 4 a 5 vezes.

- • **Óleo Essencial De Menta**

Hortelã-pimenta (folhas verdes)	1000gr
Óleo de milho	1000gr
BHT	0,50gr



Aquecer os componentes a 50°C por 3 horas e filtrar com prensagem. Repetir este processo com o mesmo óleo de 4 a 5 vezes.

- • **Óleo Essencial De Camomila (F.B.)**

Essência de Camomila 0,2%  
Óleo de Gergelim 99,8%

Homogeneizar os componentes

- • **Óleo De Beladona (F.B.)**

Beladona em pó 100g  
Álcool Etílico 100ml  
Solução de Amônia a 35,7% (p/p) 2ml  
Óleo de Gergelim 1000ml

Macerar a beladona no álcool e solução de amônia por 12 horas. Juntar o óleo e aquecer em B.M. até que todo o álcool e amônia se evaporem. Coar o óleo resultante.

- • **Extrato Glicólico De Aloe Vera**

Polpa de babosa 1000gr  
Extrator: Propilenoglicol 40,0%  
Água destilada 60,0%

---

1000ml

Preparar pelo processo M de tinturas e acrescentar 0,5% de phenonip no extrato final.

- • **Extrato Glicólico De Calêndula**

Calêndula, flor em pó (tamis 2) 1000gr  
Extrator: Propilenoglicol 40,0%  
Água destilada 60,0%

---

1000ml

Preparar pelo processo M de tinturas e acrescentar 0,5% de phenonip no extrato final.

- • **Extrato Glicólico De Camomila**

Camomila, flor em pó (tamis 2) 1000gr  
Extrator: Propilenoglicol 40,0%  
Água destilada 60,0%

---

1000ml

Preparar pelo processo M de tinturas e acrescentar 0,5% de phenonip no extrato final.

- • **Extrato Glicólico De Hamaméllis**

Hamaméllis, folha em pó (tamis 3)	1000gr
Extrator: Propilenoglicol	40,0%
Água destilada	60,0%
	<hr/>
	1000ml

Preparar pelo processo M de tinturas e acrescentar 0,5% de phenonip no extrato final.

### 3.4. PRODUÇÃO DE SUCOTERÁPICOS:

**TÉCNICAS DE PRODUÇÃO:** Os produtos sucoterápicos são produzidos basicamente por produtos vegetais frescos, não obtendo, portanto na hora da compra, produtos esterilizados. A esterilização dos vegetais deve ser feita da seguinte maneira:

1º - Verificar o aspecto do vegetal na hora da compra, suas características organolépticas devem ser a de um vegetal saudável de acordo com as características de cada espécie.

2º - Promover a limpeza manual de cada espécie, retirando detritos de terra, insetos, cascas, sementes, raízes e folhas mortas e estragadas, lavando-as em água corrente após isso

3º - Deixar os vegetais de molho em solução aquosa com 2% de Água de Javel ou outra solução clássica de hipoclorito.

4º - Lavar novamente em água corrente e deixar secar em secadores tipo peneira para retirar o excesso de água.

5º - Se o produto contiver mel, efetuar os testes de frutose e sacarose para confirmar a natureza química do produto e descaracterizar fraude do mesmo.

6º - Se o produto contiver água mineral, realizar os testes necessários na água.

6º - Verificar os demais componentes do produto e higienizar de acordo com as características de cada um.

7º - Se o produto contiver adição de líquidos, processar em liquidificador e se não contiver, processar os produtos em centrífuga.

8º - Após o processamento deve-se coar o produto e envasar em unidades individuais de 40ml e serem imediatamente congelados. O processo todo deve ser rápido para evitar recontaminação do mesmo.

- • **Suco De Alfafa**

broto de alfafa	200g
folha de couve	50g

Usado como antioxidante e reconstituente energético.

- • **Suco De Algas**

Folha de alga marinha desidratada	150g
Talos de salsão	100g
Polpa de laranja	200g

Usado como suplemento de iodo e magnésio.

- • **Suco De Berinjela**

Polpa de berinjela	100g
Polpa de laranja	200g

Usado como redutor de colesterol.

- • **Suco De Bioflavonóides**

Folhas de hortelã-pimenta	50g
Polpa de limão	50g
Cascas secas de laranja	20g
Mel de abelhas	20g
Água mineral	200g

Usado como antioxidante e protetor de vasos sanguíneos.

- • **Suco De Brócolis**

Folhas e talos de brócolis	100g
Flores de brócolis	100g
Água mineral	200g

Usado como antioxidante e reconstituente energético.

- • **Suco De Brotos**

Brotos de alfafa	100g
Brotos de aveia	100g
Brotos de milho	100g
Brotos de trigo	100g
Água mineral	100g

Usado como antioxidante e reconstituente energético.

- • **Suco De Clorofila**

Folhas de trigo-sarraceno	100g
---------------------------	------

Folhas de girassol	100g
Brotos de alfafa	100g
Brotos de repolho	100g
Talos de aspargo	100g
Folhas de couve	100g
Cenoura	300g

Usado como antioxidante, reconstituente energético e anti-séptico.

- • **Suco Depurativo**

Talos de salsão	100g
Talos e folhas de salsa	100g
Água mineral	200g

Usado como depurativo do sangue e diurético.

- • **Suco De Couve**

Folhas de couve	100g
Folhas de couve-de-Bruxelas	100g
Flores de couve-flor	100g
Flores e talos de brócolis	100g
Cenoura	300g

Usado como cicatrizante e antiulceroso.

- • **Suco De Dente De Leão**

Folhas de dente de leão	100g
Cenoura	200g
Água mineral	200g

Usado nas afecções hepáticas e diabetes.

- • **Suco Dermatológico**

Framboesas	100g
Morangos	100g
Folhas de alface lisa	100g
Mel de abelhas	20g
Água mineral	200g

Usado como prevenção e tratamento de problemas de pele e depurativo.

- • **Suco Digestivo**

Cenoura		500g
Folhas de espinafre	50g	
Talos de erva-doce		50g

Usado como auxiliar nos processos digestivos.

- • **Suco Protetor Pulmonar**

Talos e folhas de salsa		30g
Talos e folhas de agrião		100g
Cenoura		100g
Mel de abelhas	20g	
Tintura de própolis	1g	
Polpa de laranja		200g

Usado como preventivo e auxiliar no tratamento de afecções pulmonares e desintoxicante.

- • **Suco Vitamínico Infantil**

Flores e talos de brócolis		50g
Beterraba		100g
Maçãs	300g	
Cenoura		300g

Suplemento vitamínico e mineral infantil.

### **3.5. PRODUÇÃO DE CHÁS E ERVAS DESIDRATADAS:**

Os produtos são produzidos basicamente com produtos vegetais frescos, não obtendo, portanto na hora da compra, produtos esterilizados. A esterilização dos vegetais deve ser feita da seguinte maneira:

- 1º - Verificar o aspecto do vegetal na hora da compra, suas características organolépticas devem ser a de um vegetal saudável de acordo com as características de cada espécie.
- 2º - Promover a limpeza manual de cada espécie, retirando detritos de terra, insetos, cascas, sementes, raízes e folhas mortas e estragadas, lavando-as em água corrente após isso
- 3º - Deixar os vegetais de molho em solução aquosa com 2% de Água de Javel ou outra solução de hipoclorito.
- 4º - Lavar novamente em água corrente e deixar secar em secadores tipo peneira para retirar o excesso de água.
- 5º - Processar os vegetais de acordo com os procedimentos a seguir:
  - - **CASCAS, CAULES, RAÍZES E FRUTOS:** Ralar e prensar a parte do vegetal até eliminação de todo o suco. Transferir para a estufa com o suco a 50°C por 24 horas. Triturar em gral e peneirar.

- - FOLHAS E FLORES: Transferir para a estufa a 50°C por 12 horas. Triturar em gral e peneirar.

- **Chá Emagrecedor:**

Porangaba ( <i>Cordia salicifolia</i> )	2 partes
Cavalinha ( <i>Equisetum arvense</i> )	1 parte
Chapéu de couro ( <i>Echinodorus macrophyllus</i> )	1 parte
Embaúba ( <i>Cecropia palmata</i> )	1 parte
Salsaparrilha ( <i>Smilax officinallis</i> )	1 parte
Abacateiro ( <i>Persea gratissima</i> )	1 parte
Quebra pedra ( <i>Phyllanthus niruri</i> )	1 parte
Cabelo de milho ( <i>Zea mays</i> )	1 parte
Sene ( <i>Cassia angustifolia</i> )	2 partes
Carqueja ( <i>Baccharis genistelóides</i> )	2 partes
Centella asiática ( <i>Hidrocotyle asiatica</i> )	2 partes
Stévia ( <i>Stevia rebaudiana</i> )	1 parte
Melissa ( <i>Melissa officinallis</i> )	1 parte
Algas marinhas ( <i>Fucus vesiculosus</i> )	1 parte
Oliveira ( <i>Olea europaea</i> )	1 parte

- • **Chá Anti-Gripal**

Rosa mosqueta ( <i>Rosa canina</i> )	1 parte
Eucalipto ( <i>Eucalyptus globulus</i> )	1 parte
Alecrim ( <i>Rosmarinus officinalis</i> )	1 parte
Alçaçuz ( <i>Glicirrhiza glabra</i> )	1 parte
Sabugueiro ( <i>Sambucus nigra</i> )	1 parte

- **Chá Diurético:**

Porangaba ( <i>Cordia salicifolia</i> )	2 partes
Cavalinha ( <i>Equisetum arvense</i> )	1 parte
Chapéu de couro ( <i>Echinodorus macrophyllus</i> )	1 parte
Embaúba ( <i>Cecropia palmata</i> )	1 parte
Salsaparrilha ( <i>Smilax officinallis</i> )	1 parte
Abacateiro ( <i>Persea gratissima</i> )	1 parte
Quebra pedra ( <i>Phyllanthus niruri</i> )	1 parte
Cabelo de milho ( <i>Zea mays</i> )	1 parte
Oliveira ( <i>Olea europaea</i> )	1 parte

- **Chá Digestivo:**

Porangaba ( <i>Cordia salicifolia</i> )	1 parte
Alçaçuz ( <i>Glicirrhiza glabra</i> )	1 parte
Calêndula ( <i>Calendula officinallis</i> )	1 parte

Espinheira santa ( <i>Maytenus ilicifolia</i> )	1 parte
Camomila ( <i>Matricária chamomilla</i> )	1 parte
Hortelã pimenta ( <i>Mentha piperitha</i> )	1 parte
Carqueja ( <i>Baccharis genistelloides</i> )	1 parte

- • **Chá De Espécies Diuréticas E Hepáticas:**

Alcachofra ( <i>Cynara scolymus</i> )	1 parte
Cana do brejo ( <i>Costus spicatus</i> )	1 parte
Carqueja ( <i>Baccharis genistelloides</i> )	1 parte
Cavalinha ( <i>Equisetum arvense</i> )	1 parte
Chapéu de couro ( <i>Echnodorus macrophilus</i> )	1 parte
Jambolão ( <i>Sizygium jambolanum</i> )	1 parte
Pata de vaca ( <i>Bauhinia aculeata</i> )	1 parte
Erva cidreira ( <i>Cymbopogon citratus</i> )	1 parte
Quebra pedra ( <i>Phyllanthus niruri</i> )	1 parte
Taiuiá ( <i>Cayaponia tayuya</i> )	1 parte

- • **Chá Anti-Diabético:**

Jambolão ( <i>Sizygium jambolanum</i> )	1 parte
Pata de vaca ( <i>Bauhinia aculeata</i> )	1 parte
Alcachofra ( <i>Cynara scolymus</i> )	1 parte
Insulina ( <i>Cyssus japonicus</i> )	1 parte
Stévia ( <i>Stevia rebaudiana</i> )	1 parte
Embaúba ( <i>Cecropia palmata</i> )	1 parte

### 3.6. PROCESSAMENTO DE EXTRATOS SECOS

São concentrados vegetais com o teor de princípios ativos padronizado, obtidos a partir de extratos fluidos. O primeiro passo para produzi-los é a dessecação do extrato fluido do vegetal em uma temperatura de 40°C e pressão reduzida até a formação de um caldo viscoso. Realiza-se uma análise química para determinar o teor de ativos do caldo e calcular a quantidade de excipiente que deve ser adicionado ao caldo através da equação abaixo:

$$X = \frac{(100 - R) \cdot a - T}{B} \quad \text{onde, } X = \text{quantidade de excipiente a ser adicionado (g)}$$

$a = \text{teor do princípio ativo no caldo (\%)}$   
 $b = \text{teor final de princípio ativo no extrato seco (\%)}$   
 $R = \text{tolerância de umidade (\%)}$   
 $T = \text{teor de resíduo seco no caldo total (g)}$

Depois de adicionado o excipiente, que pode ser amido, maltodextrina ou lactose, o pasta de extrato vegetal é levada ao "Spray Dryer" onde será dessecada, entrando no sistema com uma temperatura de 150 - 170°C e saindo a uma temperatura de 80-85°C.

### TEOR DE PRINCÍPIOS ATIVOS NOS EXTRATOS SECOS

EXTRATO SECO	TEOR DE ATIVOS
Acerola	26,5% de vitamina C
Advantra Z (Citrus aurantium)	6% de sinefrina
Alcaçuz	12% de glicirrizina
Boswellin	65% de ácidos boswélicos
Cardos (mariano/alcachofra)	80% de silimarina
Cáscara sagrada	20 - 30% de antraquinonas
Castanha da Índia	20% de escina
Centella asiática	10% de asiaticosídeo
Chá verde	20 -50% de polifenóis/60% de catequinas
Citrin (Garcinia )	50% de ácido hidroxicítrico
Curcuma	95% de curcumina
Echinácea	4% de echinacosídeos
Garra do diabo	5% de harpagosídeos
Ginkgo biloba	24% de flavoglicosídeos
Ginseng	5 - 15% de ginsenosídeos
Guaraná	4 - 10% de cafeína
Gymnena silvestre	75% de ácido gimnênico
Hidraste	5% de hidrastina
Jarsin (Hipericum perforatum)	3 - 5% de hipericina
Kawa kawa	30% de kawalactonas
Ma Huang	6% de efedrina
Migrafew/Feverfew (Tanaceto)	2,6% de partenólídeo
Mirtilo	25% de antocianosídeos
Pygeum africano	25% de esteróis
Saw palmeto	90% de ácidos graxos livres
Semente de uva	95% de polifenóis
Unha de gato	1,27% de mitranfilina
Valeriana	8 - 10% de ácido valérico
Yam mexicano	6% de diosgenina

### EQUIVALÊNCIA DE EXTRATOS SECOS OU STANDARTIZADOS PARA VEGETAIS EM PÓ

EXTRATO SECO OU STANDARTIZADO	FATOR
ABACATEIRO	(:) 4,0
ACEROLA	(:) 3,0
ALCACHOFRA	(:) 4,0
ALECRIM	(:) 4,0
ANGELICA (QUANDO se USA DONG QUAI)	(:) 4,0
ANTOCIANOSÍDEO (QUANDO se USA BILBERRY)	(x) 4,0
BOLDO DO CHILE	(:) 4,0
CAPSICUM (QUANDO se USA CAYENNE)	(:) 4,0
CARQUEJA	(:) 4,0
CÁSCARA SAGRADA	(:) 3,0



CASTANHA DA INDIA	(:) 4,0
CATUABA	(:) 4,0
CAVALINHA	(:) 4,0
CENTELLA ASIÁTICA	(:) 4,0
CHAPÉU DE COURO	(:) 4,0
ECHINACEA	(:) 4,0
ESPINHEIRA SANTA	(:) 4,0
FUCUS VESICULOSOS (ALGAS)	(:) 4,0
GINKGO BILOBA	(:) 4,0
GINSENG	(:) 4,0
GINSENG SIBERIANO	(:) 5,0
GUARANÁ	(:) 4,0
HIDROXICITRATO DE CÁLCIO (QUANDO se USA CITRIN EXTRACT)	(x) 2,0
HIPERICINA (QUANDO se USA JARSIN EXTRACT)	(x) 333
HIPÉRICO (QUANDO se USA JARSIN EXTRACT)	(:) 7,0
KAWAPIRONA (QUANDO se USA EXTRATO SECO DE KAWA-KAWA)	(x) 3,33
LACTOBACILLUS	(:) 3,0
MA HUANG (EFEDRA)	(:) 5,0
MARAPUAMA	(:) 4,0
MELISSA	(:) 4,0
PARTENOLÍDEO (QUANDO se USA MIGRAFEW)	(x) 143,0
PASSIFLORA	(:) 4,0
QUEBRA PEDRA	(:) 4,0
RUIBARBO	(:) 2,0
SENNE	(:) 4,0
TANACETO (QUANDO se USA MIGRAFEW/FEVERFEW)	(:) 4,0
VALERIANA	(:) 4,0

Elaborado: Elias Abrão  
Enviado por: Elias Abrão