

Floculação Controlada vs Defloculação: Evitando o 'Caking' Fatal

Por Cristiano Ricardo · Publicado em 01/08/2010

Aula prática e aprofundamento do Prof. Cristiano Ricardo sobre floculação controlada vs defloculação: evitando o 'caking' fatal no laboratório de farmacotécnica e farmácia magistral.

Versão online e eventuais atualizações:

<https://professor.cristianorichardo.com/post/floculacao-controlada-vs-defloculacao-evitando-o-caking-fatal-2010-08-01>

Em suspensões desfloculadas, as partículas sedimentam lentamente, mas formam um bolo rígido e cimentado no fundo ('caking') impossível de ressuspender.

A vantagem da suspensão floculada

Partículas floculadas formam aglomerados frouxos com alta porosidade. Embora sedimentem mais rápido, são facilmente redispersas com uma leve agitação do frasco.

Controlando com eletrólitos e tensoativos

Ajusta-se o Potencial Zeta da superfície das partículas com eletrólitos divalentes (como cloreto de cálcio) para criar a atração frouxa ideal.

Dica de bancada do Professor

Instrua sempre o paciente no rótulo com a advertência em destaque: 'AGITE ENERGICAMENTE ANTES DE USAR'.

Caderno de Laboratório — Prof. Cristiano Ricardo

Disciplina de Farmacotécnica e Tecnologia Farmacêutica · Publicação de 01/08/2010 às 12:15.