

Instabilidades em Emulsões: Cremagem, Coalescência e Quebra de Fases (Parte 18)

Por Cristiano Ricardo · Publicado em 26/02/2026

Aula prática e aprofundamento do Prof. Cristiano Ricardo sobre instabilidades em emulsões: cremagem, coalescência e quebra de fases no laboratório de farmacotécnica e farmácia magistral.

Versão online e eventuais atualizações:

<https://professor.cristianoricardo.com/post/instabilidades-em-emulsoes-cremagem-coalescencia-e-quebra-de-fases-2026-02-26>

Identificar precocemente os mecanismos físicos de desestabilização é crucial no desenvolvimento e controle de qualidade de cremes e loções.

Cremagem vs Sedimentação

Separação por diferença de densidade onde a fase interna sobe (cremagem) ou desce (sedimentação), facilmente reversível por agitação.

Coalescência e Quebra irreversível

Rompimento do filme interfacial onde as gotículas microscópicas se fundem em gotas maiores até a separação completa em duas fases líquidas contínuas.

Dica de bancada do Professor

Submeta suas formulações ao teste de estresse térmico e centrifugação a 3000 rpm por 30 minutos para prever a estabilidade a longo prazo.

Caderno de Laboratório — Prof. Cristiano Ricardo

Disciplina de Farmacotécnica e Tecnologia Farmacêutica · Publicação de 26/02/2026 às 12:15.