ИЗГОТОВЛЕНИЕ СИРОПОВ, АРОМАТНЫХ ВОД

Фармацевтическая технология Лекция №12

> Черешнева Наталья Дмитриевна

кандидат фармацевтических наук



В качестве корригентов сиропы широко используются в детских лекарственных формах







Сиропы вкусовые

Сироп сахарный (Sirupus simplex, Sirupus sacchari). Концентрация сахара составляет 64%, что придает сиропу вид густоватой вязкой жидкости.



При такой концентрации сироп является практически насыщенным раствором, высокое осмотическое давление которого полностью предотвращает рост и развитие микроорганизмов. Вследствие этого сироп устойчив к микробной контаминации



Для приготовления сиропа сахарного применяют сахар высшей очистки — рафинад, содержащий не менее 99,9% сахарозы в пересчете на сухое вещество и не более 0,4% воды



Сироп получают растворением в воде (0,36 л) 0,64 кг сахара при нагревании до 60— 70°С и при непрерывном перемешивании. Варка сиропа должна быть непродолжительной — нагревание и растворение сахара 35 — 40 мин, двукратное кипячение в течение 20-25 мин.



При образовании пены ее необходимо удалять. Длительное кипячение сиропа приводит к его пожелтению вследствие частичной карамелизации сахара. Признаком готовности сиропа является прекращение образования пены на его поверхности. Сироп процеживают в горячем состоянии через металлическую сетку и фильтруют



Сироп вишневый (Sirupus Cerasi) Сироп малиновый (Sirupus Rubi idaei)

Сиропы приготавливают растворением 62 частей сахара в 38 частях перебродившего прозрачного ягодного сока с последующим быстрым кипячением и фильтрованием. Можно изготавливать сиропы вишневый и малиновый из соответствующих пищевых экстрактов высшего качества. В этом случае 4 весовые части экстракта смещивают с 96 весовыми частями сиропа сахарного

Сиропы лекарственные

Cupon алтейный (Sirupus Althaeae)

Приготовляется смешением 2 частей сухого экстракта алтейного корня, с 98 частями сиропа сахарного. Сироп алтейный представляет собой густоватую, прозрачную жидкость со слабым своеобразным запахом. Применяется в качестве отхаркивающего средства в микстурах



Сироп ревенный (Sirupus Rhei)

Сироп ревенный (Sirupus Rhei). Растворяют 1,25 части сухого экстракта ревеня в смеси, состоящей из 2 частей 90 % спирта и 3 частей воды укропной. Фильтруют. Профильтрованный раствор смешивают с 95 частями сиропа сахарного и дают вскипеть. Сироп ревенный — жидкость буро-красного цвета, со своеобразным запахом и вкусом. Применяется в детской практике как легкое слабительное.



Сироп солодковый (Sirupus Glycyrrhizae)



Приготавливается смешением 4 частей густого экстракта солодкового корня при слабом нагревании с 86 частями сиропа сахарного, после чего прибавляют 10 частей 90% этанола. Сироп солодковый жидкость желтовато-бурого цвета со своеобразным вкусом и запахом. Применяется как отхаркивающее и легкое слабительное рег se или в микстурах

Пертуссин (Pertussinum)

Представляет собой раствор 12 частей экстракта тимьяна жидкого или чабреца, 1 части бромида калия или натрия в смеси, состоящей из 82 частей сиропа сахарного и 5 частей 96% этанола. Пертуссин — темнобурая жидкость с ароматным запахом. Применяется в детской практике как отхаркивающее и смягчающее кашель средство



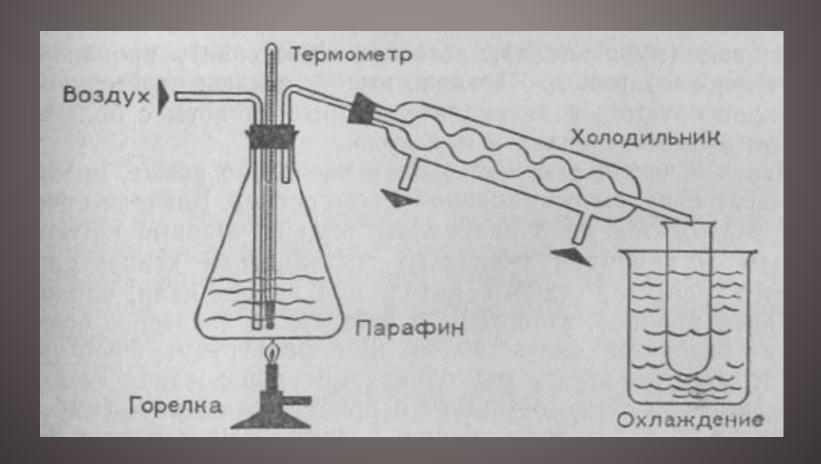
Сироп шиповника (Sirupus fructum Rosae)



Вырабатывается из водного концентрата плодов шиповника и инвентированного сиропа сахарного (для стабилизации аскорбиновой кислоты). Представляет собой красноватокоричневую сиропообразную жидкость. Вкус сладкий с привкусом и запахом, присущим плодам шиповника. Применяется при гипо- и авитаминозах в детской практике



Ароматные воды получают двумя способами: перегонкой с водяным паром эфиромасличного растительного сырья и растворением в воде эфирных масел.



Способ получения ароматных вод перегонкой с водяным паром принципиально ничем не отличается от способа получения эфирных масел путем растворения в воде. Различие состоит лишь в том, что в случае приготовления ароматных вод процесс перегонки ведут с таким расчетом, чтобы эфирное масло после конденсации его паров полностью растворилось в определенном количестве водного отгона. При перегонке в ароматные воды переходит весь комплекс летучих ароматических веществ, содержащихся в растении

В аптечной практике приготавливают ароматные воды — мятную и укропную.

Ароматная вода мятная используется в микстурах в качестве корригента. Ароматная вода укропная используется в детской практике при метеоризме, а вода мятная — для полоскания



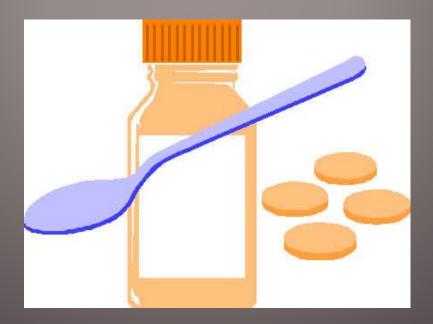
Приготавливают ароматные воды мятную и укропную, согласно действующей нормативной документации, смешением эфирного масла мяты перечной 0,044% и эфирного масла фенхелевого 0,005 % с водой (масла фенхелевого 0,05 г и воды очищенной до 1 л, масла мяты перечной 0,44 г и воды очищенной до 1 л)





Готовят ароматные воды в асептических условиях путем энергичного смешивания эфирного масла с водой очищенной в течение 1 мин до растворения эфирного масла. Ароматные воды должны сохраняться в заполненных доверху флаконах вместимостью 100 или 200 мл в прохладном месте не более 30 суток

Ароматные воды дозируют по объему. При растворении твердых лекарственных веществ объем воды ароматной, выписанной в прописи рецепта, не уменьшают на величину изменения объема. При изготовлении микстур, в которых основной дисперсионной средой является вода ароматная, концентрированные растворы лекарственных веществ не используют



Rp.: Glucosi 10,0
Kalii iodidi 4,0
Adonisidi
Tincturae Menthae ana 5 ml
Sirupi simplicis
Tincturae Valerianae ana 10 ml
Aquae Menthae 200 ml

$$V \pi \varphi = 200 + 5 + 5 + 10 + 10 + (11,1*0,69 + 4*0,23) = 238,6 мл$$

Vлф учитывают при контроле



Rp.: Glucosi 10,0
Kalii iodidi 4,0
Adonisidi
Tincturae Menthae ana 5 ml
Sirupi simplicis
Tincturae Valerianae ana 10 ml

 $V \pi \phi = 200 \text{ мл}$

Aquae Menthae ad 200 ml

 \overline{V} воды мятной = 200-5-5-10-10-8,6= 161,4 мл



