

MASTERMIX

Linha completa de bases para shakes.



A linha MasterMix® traz a versatilidade dos shakes para uso como base de formulações para área magistral, com opções diversificadas que atendam amplas necessidades e públicos mais exigentes.

Sua formulação contém agente suspensor, confere estabilidade à formulação, promove uma suspensão homogênea e impede a sedimentação de fármacos e nutracêuticos facilitando o consumo

nas quantidades e dosagens adequadas.

A Linha MasterMix® **contempla 3 versões diferentes**, a tradicional (sabores: morango, banana, chocolate e baunilha) a sem lactose (sabores: morango e baunilha) e a **SACHEMIX** (base neutra sem lactose e sem sabor).

As vantagens do uso de base para shakes, além de mascarar os sabores de diversos ingredientes, também auxilia na adesão ao tratamento, onde a viscosidade do produto garante a correta dispersão das partículas e são compatíveis com a maioria dos ativos em doses relativamente altas, além da facilidade de manipulação.

Benefícios:

- ✚ Versão sem lactose;
- ✚ Sem adição de açúcar;
- ✚ Excelente para pacientes com restrição calórica;
- ✚ Ideal para veicular altas doses de ativos;
- ✚ Já contém agente suspensor que proporciona uma suspensão homogênea;
- ✚ Suplemento a dieta normal do paciente;
- ✚ Maior precisão na dosagem dos ativos
- ✚ **SACHEMIX sem sabor e sem lactose – maior liberdade;**



Recomendações de uso

MasterMix® tradicional e MasterMix® sem lactose

Usar até 40g para reconstituir um volume de 200ml de água fria ou gelada. A viscosidade pode ser controlada de acordo com os ingredientes, usando mais ou menos base MasterMix®

Pode ser necessário tamisar e homogeneizar;

Acondicionar em saches ou o total em um pote (neste caso, com uma colher medida).

Recomendar ao usuário a agitação vigorosa através de um agitador de mão, mixer manual ou, em último caso, um liquidificador.

Observações: Importante manipular em ambiente de temperatura e umidade controlados

SACHEMIX (sem lactose e sem sabor)

Usar 10g para reconstituir o volume de 50-100ml de água fria ou gelada (avaliar viscosidade desejada). Podem ser adicionados flavorizantes, corantes e se preferir, pode ser adicionado mais edulcorantes.

Seguir todas as recomendações das outras versões.

COMPOSIÇÃO:

MasterMix®	Composição
Banana	leite desnatado em pó, maltodextrina, extrato de soja solúvel em pó, flavorizante de banana em pó, dióxido de silício, corante beta caroteno pó, agente suspensor, Slim fiber®
Baunilha	Leite desnatado em pó, maltodextrina, extrato de soja solúvel em pó, Slim fiber®, agente suspensor, flavorizante baunilha, dióxido de silício, corante beta caroteno pó.
Chocolate	leite desnatado em pó, maltodextrina, extrato de soja solúvel em pó, Slim fiber®, cacau em pó lecitinado, flavorizante chocolate, agente suspensor, dióxido de silício.
Morango	leite desnatado em pó, maltodextrina, extrato de soja solúvel em pó, Slim fiber®, agente suspensor, flavorizante morango, dióxido de silício, corante natural carmin de cochonilha.
Sem Lactose	Maltodextrina, proteína isolada de soja, colágeno hidrolizado, aromatizante sintético idêntico ao natural, espessantes goma xantana e goma carboximetilcelulose, edulcorantes artificiais sucralose, acessulfame-k e sacarina sódica, agente suspensor. Já flavorizado e edulcorado.
SACHEMIX	Maltodextrina, extrato de soja solúvel em pó, fibra vegetal, goma xantana, colágeno hidrolizado, agente suspensor, dióxido de silício, amido modificado de milho.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Informação nutricional –Banana

Quantidade por porção 20g		% VD
Valor calórico	60kcal/251KJ	3,0
Carboidratos	8,4g	2,8
Proteínas	4,4g	5,7
Gorduras totais	0,8g	1,5
Gorduras saturadas	0,0	
Gorduras trans	0,0	
Colesterol	2,3mg	
Fitoesteróis	0,0	
Fibra alimentar	1,0	4,0
Sódio	42,8mg	1,8

Informação nutricional –Baunilha

Quantidade por porção 20g		% VD
Valor calórico	60kcal/251KJ	3,0
Carboidratos	8,4g	2,8
Proteínas	4,4g	5,8
Gorduras totais	0,8g	1,5
Gorduras saturadas	0,0	0,0
Gorduras insaturadas	0,0	0,0
Gorduras trans	0,0	
Colesterol	2,4mg	
Fitoesteróis	0,0	
Fibra alimentar	1,0g	4,0
Sódio	43,9mg	1,8

Informação nutricional –Chocolate

Quantidade por porção 20g		% VD
Valor calórico	58kcal/243KJ	2,9
Carboidratos	8,6g	2,9
Proteínas	3,9g	5,2
Gorduras totais	0,7g	1,3
Gorduras saturadas	0,0	
Gorduras insaturadas	0,0	
Gorduras trans	0,0	
Colesterol	2,1mg	
Fitoesteróis	0,0	
Fibra alimentar	1,1g	4,5
Sódio	39,2mg	1,6

Informação nutricional –Morango

Quantidade por porção 20g		% VD
Valor calórico	59 kcal/ 250 KJ	3,0
Carboidratos	8,2g	2,7
Proteínas	4,4g	5,9
Gorduras totais	0,8g	1,4
Gorduras saturadas	0,0	
Gorduras insaturadas	0,0	
Gorduras trans	0,0	
Colesterol	2,4mg	
Fitoesteróis	0,0	
Fibra alimentar	1,1 g	4,5
Sódio	44,4mg	1,9

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL – Base sem Lactose

Porção 30g (3 colheres de sopa)

Quantidade por Porção		% VD (*)
Valor Energético	113Kcal = 477KJ	6
Carboidratos	19,4g	6
Lactose	0g	**
Proteínas	9g	12
Gorduras totais	0g	0
Gorduras saturadas	0g	0
Fibra alimentar	0,5g	2
Sódio	6,7mg	0,3
Cálcio	0,4mg	0

Informação nutricional – SACHEMIX

Quantidade por porção (10g)		%VD (*)
Valor energético	35Kcal= 145,8Kj	1,7
Carboidratos	6,8g	2,3
Lactose	0g	**
Proteínas	1,2g	1,5
Gorduras totais	0,4g	0,8
Gorduras saturadas	0g	0
Fibra alimentar	0,6g	2,6
Sódio	2,7mg	0,1

Não contém quantidades significativas de gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar.

(*) % valores diários com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valores não estabelecidos.

REFERÊNCIAS

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.

Ferreira, Anderson de Oliveira. Guia Prático da Farmácia Magistral, 2ª edição, 2002.

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, Odaír; 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.

Material do fabricante.

