

EMULSÕES

Autor(res)

Luiz Gustavo De Paiva Nunes
Adriana Viana Gomes Cavalcante
Valdir Salatino
Allan Fontes Oliveira

Categoria do Trabalho

1

Instituição

FACULDADE ANHANGUERA DE OSASCO

Resumo

INTRODUÇÃO: O presente trabalho aborda de uma maneira resumida a importância da Emulsão nas indústrias de alimentos, cosméticos, produção de petróleo, agricultura, química, farmacêutica e várias outras indústrias de processo. **DESENVOLVIMENTO:** Para o desenvolvimento das emulsões devem apresentar a fase interna oleosa e a fase externa aquosa óleo-em-água (O/A), hidrofílica e promovem absorção rápida com sensação de menor oleosidade. As emulsões apresentando fase interna aquosa e fase externa oleosa são denominadas emulsões água-em-óleo (A/O) e apresentam sensação oleosa quando aplicadas na pele. As emulsões A/O e O/A são emulsões simples ou primárias. O sistema de equilíbrio hidrófilo (EHL) é usado para descrever as características de emulsificantes e tensoativos. Assim, os emulsificantes escolhidos para o preparo da emulsão são aqueles que apresentam valores de EHL iguais ou próximo da fase oleosa da fórmula. **MATERIAIS E MÉTODOS:** para preparar uma emulsão separa-se todos os componentes (matéria prima) das duas fases (fase oleosa) e (fase aquosa), separa-se as vidrarias a serem usadas para o preparo e o misturador. Prepara-se cada fase separadamente, depois vertendo a fase aquosa sobre a oleosa, sob constante agitação deve ser mantida, até obter uma base homogênea. Como o óleo e a água, são agitados na presença de um agente emulsificante, eles se subdividem em gotículas, e uma mistura termodinamicamente instável de um sistema emulsionado é formado. Mas a técnica de preparo de uma emulsão dependerá das matérias-primas empregadas na sua composição. **RESULTADO E DISCURSÃO:** Além da estabilidade, a emulsão deve manter aparência, odor e consistência originais, não exibindo efeitos relacionados à contaminação microbiana, incluindo nesses cuidados temperatura, pH. É importante ressaltar que, embora a viscosidade seja um fator fundamental a ser controlado para evitar a separação de fases, as emulsões devem ser fluxo livre quando agitadas, desta forma, o produto deve possuir uma viscosidade aparentemente baixa, mas o suficiente para o delineamento de formas farmacêuticas estáveis e compatíveis com a via de administração. **CONCLUSÃO:** Está em evidência o quanto é importante o conhecimento de emulsões e da característica química a serem utilizados no preparo, e que a emulsão é um instrumento indispensável para os formuladores.