

# 5° Expo

Bombon erapêutico de ferro quelado com vicamina C

### Autor(res)

Gyzelle Pereira Vilhena Do Nascimento Lorrane Stephanie Da Silva /eras Oliveira

Cristiane Viana Da Silva Melissa Cardoso Deun

Sara Kelly Costa Do Alana Soares Pach

Alana Goales i e

Mostra Científica



https://linktr.ee/expofarmadf

Categoria do T

1

#### Instituição

FACULDADE ANHANGUERA DE BRASÍLIA

### Introdução

Com o avanço da tecnologia, a industria farmaceutica tem buscado evoluir. Uma das formas de inovação é a criação de novas formas farmaceuticas.

A suplementação de ferro é extremamente importante, pois a deficiencia deste sulpemento pode acarretar fadiga, falta de ar. tontura e palidez e até mesmo anemia ferropriva.

A ideia deste projeto é unir a vitamina C ao ferro quelado, pois ela auxilia a absorção do mineral. O bombom terapeutico é uma forma atraente de suplementar vitaminas e minerais, Dessa forma a liberação dos ativos ocorrerá de forma controlada e livre de desconfortos gastricos.

#### Objetivo

O objetivo do projeto é fabricar e distribuir uma forma farmaceutica inovadora. A forma farmaceutica escolhida foi o bombom terapeutico de ferro quelado com vitamina C, a ideia é fazer com que as pessoas conheçam outras formas de medicamentos e supelmentação.

#### Material e Métodos

Os materiais utilizados foram chocolate, ferro quelado com vitamina C, morangos, açucar, formas de acetato, papel alumínio.

O método utilizado para o bombom foi banho maria e foi realizada uma redução para geleia de morango incorporada com ferro quelado e vitamina C. Após resfriados, foram embalados em papel alumínio e por fim, foram colocados em formas devidamente embaladas e identificadas com as informações nutricionais e de validade do produto.

#### Resultados e Discussão

O ferro quelado na formulação de um bombom facilitou a aceitação desta suplementação pelos pacientes, além de enriquecer a tabela nutricional do chocolate. A ideia de utilizar vitamina C é para que a mesma otimize a absorção



## 5° Expo

do mineral ferro. O chocolate de inst<mark>rou uma excelente conservação dos ativos, já que os mesmos não sofreram alteração e nem oxidaçõa no projutos final. O resultado do experimento foi bem aceito pelos consumidores, ao ser uma suplementação de forma a rativa, sendo um ponto de partida para inovações na suplementação e medicação.</mark>

Conclusão Mostra Científica

Conclui-se que ao adicionar ativos vitaminicos em forma de chocolate, pirú o, balas e outras formas, a suplementação se torna intressante para o paciente, além de ser uma virada de o que na industria farmaceutica para a fabricação de novembre mas farmaceutica.

https://linktr.ee/expofarmadf

Referências

Ashong J, Kohlmey lifamin C. Food and

Cevallos-Casals BA, Cisneros-Zevallos L. Impact of germination on phenolic content and antioxidant activity of 13 edible seed species. Food Chemistry. 2010;119(3):1485-1490. doi:10.1016/j.foodchem.2009.09.005

Givens MH, Schultz KA, Dhaliwal S, Beresford SAA. The Effect of Iron and Vitamin C Fortified Foods on Iron Status and Biomarkers of Oxidative Stress among Women in Rural Kenya. Nutrients. 2020;12(5):1493. doi:10.3390/nu12051493

Gunnarsson PT, Öhrvik VE, Dave G, Johansson G. Iron Reductions by Different Amounts and Combinations of Ascorbic Acid and Iron-Fortified Chocolate Drink Mix. Journal of Food Science. 2010;75(4):H129-H134. doi:10.1111/j.1750-3841.2010.01582.x