

FICHAS DE INFORMAÇÃO TÉCNICA

AZEITE

Descrição: É um óleo obtido das drupas maduras de *Olea europaea* L. (Fam. Oleáceas). É composto por glicéridos do ácido oleico, e em menor quantidade pelos ácidos palmítico, linoleico, esteárico e mirístico.

O Azeite virgem é um óleo de primeira pressão a frio.

Dados Físico-Químicos: **Azeite virgem:**

Líquido límpido, transparente, amarelo ou amarelo-esverdeado, de odor característico. Praticamente insolúvel em etanol a 96%, miscível com éter de petróleo (50-70°C). Densidade: 0,909 – 0,918 g/ml. Índice de refração: 1,4660 – 1,4690.

Azeite refinado:

Líquido transparente, incolor ou verde-amarelado claro. Praticamente insolúvel em etanol a 96% e miscível em éter de petróleo (50-70°C). Densidade: 0,909 – 0,918 g/ml. Índice de refração: 1,4660 – 1,4690.

Propriedades e usos: É emoliente, laxante suave, e colagogo. Utiliza-se como excipiente e como lubrificante. Incorporam-se as emulsões na fase gorda.

Por via tópica como emoliente, para aliviar as inflamações superficiais da pele, sendo utilizado no tratamento de eczemas e psoríases, para suavizar a pele e crostas.

Utiliza-se em preparados de linimentos, unguentos, emplastros e sabões.

Também é utilizado para amolecer o cerume dos ouvidos e como lubrificante para massagens.

Utiliza-se como excipiente na preparação de pomadas, linimentos e sabões

Por via oral é utilizado como nutriente, demulcente e laxante. É igualmente administrado em forma de clister em casos de obstipação crónica.

Tem um efeito hipocolesterolemiantes: a sua presença na dieta tem um efeito benéfico a nível cardiovascular, em doentes com hipercolesterolemia, devido ao seu alto teor de triglicéridos de ácidos gordos insaturados.

Em forma de emulsão, é usado como parte de dietas isentas de nitrogénio em terapias de problemas renais.

Além disso, é usado como veículo oleoso em suspensões injectáveis.

Dosagem: Como laxante em doses de 15 - 60 ml.
Em clisteres em doses de 100 - 500 ml, temperado a 32°C.
Por via tópica até 100%.

FICHAS DE INFORMAÇÃO TÉCNICA

Observações: É um produto oxidável.

Conservação: Em embalagens bem fechadas. PROTEGER DA LUZ. É um produto oxidável.

Exemplos de formulação:

Óleo salicilado (FN)

Ácido salicílico 5-10%
Óleo de rícino 50%
Azeite q.s.p. 100 ml

Modus operandi:

Triturar em almofariz o ácido salicílico. Aquecer a 50°C o óleo de rícino e incorporar o ácido salicílico com agitação. O óleo de rícino é o que permite a solubilização do ácido salicílico no azeite. Finalmente, adicionar o azeite pouco a pouco e agitar.

Ureia em azeite

Ureia 10%
Água purificada..... 11%
Span 80 5%
Azeite q.s.p. 100 ml

Modus operandi:

Dissolve-se a ureia na água, e incorpora-se a 70°C sobre o azeite à mesma temperatura. Forma-se uma solução micelar, onde o Span 80 é o formador das micelas. Tais micelas não são estáveis e o produto deve ser agitado antes da utilização, embora então se reconstituam rapidamente.

Bibliografia:

- *The Merck Index*, 13ª ed. (2001).
- *Formulación magistral de medicamentos*, COF da Biscaia, 5ª ed. (2004).
- *Monografías Farmacéuticas*, C.O.F. de Alicante (1998).
- *Formulario Magistral del C.O.F. de Murcia* (1997).