

FICHAS DE INFORMACIÓN TÉCNICA

ACEITE DE OLIVA

- Descripción:** Es un aceite obtenido de las drupas maduras de *Olea europaea* L. (Fam. Oleáceas). Está compuesto por glicéridos del ácido oleico, y en menor cantidad de los ácidos palmítico, linoleico, esteárico y mirístico.
- El Aceite de oliva virgen es un aceite de primera prensión en frío.
- Datos Físico-Químicos:** **Aceite de oliva virgen:**
- Líquido límpido, transparente, amarillo o amarillo-verdoso, de olor característico. Prácticamente insoluble en etanol al 96%, miscible con éter de petróleo (50-70°C). Densidad: 0,909 – 0,918 g/ml. Índice de refracción: 1,4660 – 1,4690.
- Aceite de oliva refinado:**
- Líquido transparente, incoloro o verde-amarillento claro. Prácticamente insoluble en etanol al 96% y miscible en éter de petróleo (50-70°C). Densidad: 0,909 – 0,918 g/ml. Índice de refracción: 1,4660 – 1,4690.
- Propiedades y usos:** Es emoliente, laxante suave, y colagogo. Se utiliza como excipiente y como lubricante. Se incorpora a las emulsiones en la fase grasa.
- Por vía tópica como emoliente, para aliviar las inflamaciones superficiales de la piel, empleándose en el tratamiento de eczemas y psoriasis, para suavizar la piel y costras. Se emplea en preparados de linimentos, ungüentos, emplastes, y jabones. También se usa para reblandecer el cerumen de los oídos y como lubricante para masajes. Se utiliza como excipiente en la preparación de pomadas, linimentos y jabones. Por vía oral se emplea como nutriente, demulcente y laxante. Así mismo se administra en forma de enema en casos de estreñimiento crónico. Posee un efecto hipocolesterolemizante: su presencia en la dieta posee un efecto beneficioso a nivel cardiovascular, en pacientes con hipercolesterolemia, debido a su alto contenido en triglicéridos de ácidos grasos insaturados. En forma de emulsión, se usa como parte de dietas exentas de nitrógeno en terapias de trastornos renales. Además se usa como vehículo oleoso en suspensiones inyectables.
- Dosificación:** Como laxante en dosis de 15 - 60 ml.
En enemas en dosis de 100 - 500 ml, templado a 32°C.
Por vía tópica hasta el 100%.

FICHAS DE INFORMACIÓN TÉCNICA

Observaciones: Es un producto oxidable.

Conservación: En envases bien cerrados. PROTEGER DE LA LUZ.

Ejemplos de formulación:

Aceite salicilado (FN)

Ácido salicílico 5-10%
Aceite de ricino 50%
Aceite de oliva c.s.p. 100 ml

Modus operandi:

Triturar en mortero el ácido salicílico. Calentar a 50°C el aceite de ricino e incorporar el ácido salicílico en agitación. El aceite de ricino es el que permite la solubilización del ácido salicílico en el aceite de oliva. Finalmente añadir el aceite de oliva poco a poco y agitar.

Urea en aceite de oliva

Urea 10%
Agua purificada 11%
Span 80 5%
Aceite de oliva c.s.p. 100 ml

Modus operandi:

Se disuelve la urea en el agua, y se incorpora a 70°C sobre el aceite a la misma temperatura. Se forma una solución micelar, donde el Span 80 es el formador de las micelas. Dichas micelas no son estables y el producto se ha agitar antes de su uso, aunque entonces se reconstituyen rápidamente.

Bibliografía:

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