

FICHAS DE INFORMACIÓN TÉCNICA

SACAROSA

Sinónimos:	Sucrosa. Azúcar de mesa.
INCI:	Sucrose.
Formula Molecular:	$C_{12}H_{22}O_{11}$
Peso Molecular:	342,30
Descripción:	Disacárido compuesto por glucosa y fructosa obtenido de la caña de azúcar (<i>Saccharum officinarum</i> L., fam. Gramíneas), que la contiene en un 15 – 20 %, o de la raíz de la remolacha azucarera (<i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>rapa</i> , fam. Quenopodiáceas), que la contiene en un 10 – 17 %.
Datos Físico-Químicos:	Polvo cristalino blanco o casi blanco, o cristales brillantes, incoloros o blancos o casi blancos. Muy soluble en agua, poco soluble en etanol al 96%, prácticamente insoluble en etanol anhidro. Punto de fusión: 160 – 186 °C (desc.). Rotación óptica: aprox. 66,48° (c=26).
Propiedades y usos:	La sacarosa es hidrolizada en el intestino delgado a fructosa y glucosa, que son absorbidas. Es edulcorante y demulcente. Aumenta la viscosidad y palatabilidad de los líquidos. Se usa también como excipiente para comprimidos y grajeas, para jarabes, y como agente suspensor y viscotizante. Se ha empleado en solución al 30 % en colirios para el edema corneal. Las soluciones acuosas pueden esterilizarse por autoclave o por filtración aséptica.
Dosificación:	En jarabes orales: al 50 – 67 % (habitualmente al 64 %). Como agente de recubrimiento de comprimidos: al 50 – 67 %. Como edulcorante: al 67 %. Como agente para granulación húmeda: al 50 – 67 %. Como agente para granulación seca: al 2 – 20 %.
Efectos secundarios:	El consumo de sacarosa aumenta la incidencia de caries dental.
Contraindicaciones:	Síndrome de malabsorción de glucosa-galactosa. Intolerancia a la fructosa. Pacientes con deficiencia de sacarosa-isomaltasa.
Precauciones:	Debe ser administrada con precaución en pacientes con diabetes mellitus.
Incompatibilidades:	Aluminio.

FICHAS DE INFORMACIÓN TÉCNICA

Cuando se calientan sus soluciones a 110 – 145 °C, sobretodo en presencia de ácidos, la sacarosa se invierte dando glucosa y fructosa. A más de 160 °C se pueden producir reacciones de caramelización, dando un color oscuro a los jarabes.

Observaciones:

Ligeramente higroscópica.
NO apto uso alimentario.

Conservación:

En envases bien cerrados. PROTEGER DE LA LUZ.

Ejemplos de formulación:

Jarabe simple (FE-IX)

Sacarosa 64 p
Conservantes c.s.
Agua purificada 36 p

Bibliografía:

- Martindale, *Guía completa de consulta farmacoterapéutica*, 1ª ed. (2003).
- *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).
- *Handbook of Pharmaceutical Excipients*, 6th ed., 2009.