

Enmascaramiento de Sabor de Paracetamol Utilizando Microencapsulación

Diego A. CHIAPPETTA¹, Ana C. RODRÍGUEZ LLIMÓS¹,
Natalia L. WITTE¹, María E. SZÉLIGA¹, Viviana NISELMAN² & Carlos BREGNI^{1*}

¹ Departamento de Tecnología Farmacéutica,

² Departamento de Fisicomatemática,

Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires,
Junín 956 (1113) Buenos Aires, Argentina.

RESUMEN. Este estudio muestra cómo enmascarar el sabor desagradable del paracetamol (PCT) utilizado por vía oral sin interferir con la apropiada velocidad de liberación de la droga. Micropartículas conteniendo PCT fueron obtenidas por una técnica de emulsificación/gelificación interna, la cual permite obtener un sistema con óptimas características micromeríticas y de porcentaje de entrapamiento. Se evaluó la liberación de PCT desde las micropartículas versus cápsulas. Las micropartículas preparadas fueron sometidas a una prueba de sabor en un panel de 20 voluntarios. El sabor desagradable del PCT fue significativamente enmascarado por microencapsulación.

SUMMARY. "Taste Masking of Paracetamol Using Microencapsulation". This study assesses how to mask the unpleasant taste of paracetamol (PCT) when is used orally without interfering with an appropriate rate of drug release. Microparticles containing PCT were formed by emulsification/internal gelation, a technique that allowed to obtain a system with ideal micromeritic characteristics and major drug loading. PCT release from microparticles was evaluated versus gelatin capsules. Sensory tests were carried out in 20 volunteers. The unpleasant taste of PCT was significantly masked by microencapsulation.

PALABRAS CLAVE: Alginato, Enmascaramiento de sabor, Microencapsulación, Paracetamol.

KEY WORDS: Alginate, Microencapsulation, Paracetamol, Taste masking.

* Autor a quien dirigir la correspondencia: E-mail: cbregni@ciudad.com.ar