IrialMag

www.irialmag.com.br



Literatura técnica

Lecitina de Soja (Liq)

CAS: *8030-76-0*

Sumário

Introdução pág. 3

Contribuições pág. 3

Ficha técnica pág. 4

Referência bibliográficas pág. 5

Introdução

A lecitina de soja líquida é um complexo de lipídios naturais extraídos principalmente do óleo de soja (Glycine max), composta predominantemente por fosfolipídios como fosfatidilcolina, fosfatidiletanolamina e fosfatidilinositol. Essas moléculas apresentam caráter anfifílico, ou seja, possuem uma porção hidrofílica (afinidade com água) e outra lipofílica (afinidade com gordura), o que confere propriedades emulsificantes importantes. Por essa característica, a lecitina atua estabilizando misturas de óleo e água, além de desempenhar papel estrutural essencial nas membranas celulares e em sistemas biológicos.

Além disso, por conter colina em sua estrutura, a lecitina de soja pode atuar como fonte desse nutriente, sendo absorvida no trato gastrointestinal principalmente no intestino delgado. Sua forma líquida favorece a dispersão e aplicação em formulações farmacêuticas e nutracêuticas, sendo amplamente utilizada como excipiente e também como ingrediente nutricional. Em cosméticos, pode ser empregada como emulsificante, estabilizante e formador de lipossomas.

Contribuições

A lecitina de soja apresenta diversas contribuições fisiológicas relacionadas principalmente à sua composição fosfolipídica. Os fosfolipídios são componentes fundamentais das membranas celulares, contribuindo para sua integridade estrutural e funcionalidade. Além disso, a presença de fosfatidilcolina pode fornecer colina, nutriente importante para processos metabólicos e estruturais no organismo.

Um dos principais mecanismos de ação da lecitina está relacionado à sua capacidade emulsificante.

Ao formar micelas e estruturas organizadas com lipídios, ela aumenta a superfície de contato das gorduras, facilitando a ação de enzimas digestivas, podendo influenciar nos processos relacionados à digestão de lipídios e compostos lipossolúveis.

Além disso, sua estrutura anfifílica permite atuar como promotora de permeação, utilizada em sistemas que favorecem a dispersão de compostos lipofílicos, como demonstrado em sistemas de administração transmucosa. Esse efeito é relevante em formulações farmacêuticas e nutracêuticas, pois pode potencializar a biodisponibilidade de ativos.

Outro aspecto importante é sua função como agente solubilizante e estabilizante, permitindo melhor dispersão de compostos lipofílicos em meios aquosos, o que contribui para maior eficiência de formulações e absorção de nutrientes.

Ficha técnica

Características do ativo

Aspecto: Líquido viscoso

Cor: Marrom âmbar

Densidade: 1,0388 g/mL

Recomendações farmacotécnicas

Recomendações de armazenamento e transporte:

Mantenha o recipiente devidamente fechado em ambiente seco e bem ventilado. Armazenar em temperatura ambiente e proteger contra incidência solar direta.

Lote e validade

Vide a embalagem.

Referências bibliográficas

- DRUGBANK. Lecithin, soybean. Disponível em: https://go.drugbank.com/drugs/DB14161.
- • NISHIMUKAI, M.; HARA, H.; AOYAMA, Y. Enteral administration of soybean lecithin enhanced lymphatic absorption of triacylglycerol in rats. British Journal of Nutrition, 2003. Disponível em: https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/13129462/

Literatura técnica

Lecitina de Soja (Liq)

SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS

@irialmag

IrialMag

+55 11 4671-9200 | 0800 940 3210
contato@irialmag.com.br

www.irialmag.com.br