



Santé Galénique : Tout est affaire de goût

Il n'y a pas longtemps encore, on liait l'efficacité du médicament à sa saveur déplaisante. Qui n'a pas goûté ou entendu parler de la cuillerée d'huile de foie de morue, qui soulevait affreusement le cœur ? Aujourd'hui, les remèdes sont devenus agréables pour favoriser l'observance() ou, concernant les spécialités d'automédication, pour se démarquer de la concurrence. Dès lors, comment s'étonner qu'on trouve des médicaments pédiatriques aromatisés à la fraise Tagada® ou à la barbe à- papa ? Et ne pas se féliciter que l'huile de foie de morue soit enfermée dans de jolies capsules dorées ? Bref, l'arôme participe, en tant qu'excipient, au masquage du goût de certaines bases pharmaceutiques. Car, conviennent les galénistes, il y en a des brûlantes, des irritantes, des acides, des savonneuses, des amères, des métalliques, des astringentes... sans parler de celles qui, en plus, dégagent une mauvaise odeur ! Parfois ce sont les excipients, conservateurs en tête, qui s'avèrent inacceptables.*

L'aromatisation est l'aspect le plus créatif de la galénique [...] il y a des standards : menthe, agrumes, framboise, fruits rouges, pomme, caramel... Et des constantes : on sait que les enfants préfèrent les saveurs bonbon ; les adultes, les goûts de fruits ; les personnes plus âgées, des saveurs mentholées ou chaudes comme les caramels. Souvent la combinaison de deux arômes permet un meilleur masquage : pomme – cassis ou vanille – caramel, par exemple. L'aromaticien dispose d'une vaste palette : arômes naturels ou synthétiques. Ce sont des arômes alimentaires et ils obéissent à une législation stricte.

Jacqueline Machu - n°1204 octobre 2008 – Le pharmacien de France (www.lepharmacien.fr)

**L'observance est une grandeur évaluable caractérisant, lors d'un traitement, le respect par le patient des prescriptions et des posologies*

1. A propos du texte :

Essayer de donner une définition à la "galénique"

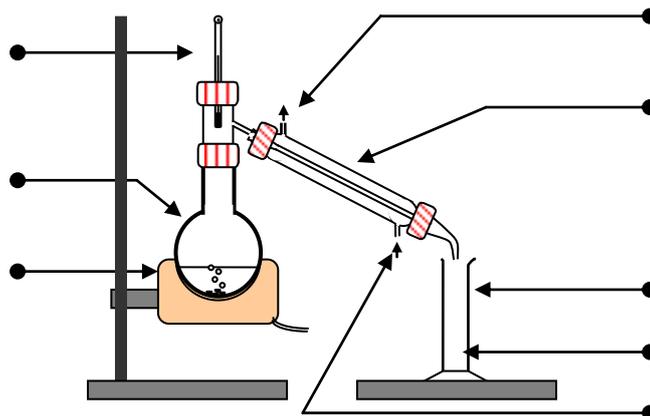
2. A propos des données :

1. Que signifie le terme "volatil" ?

2. A quoi doit-on s'attendre lorsque le limonène sera en présence d'eau ?

3. A propos du montage d'hydrodistillation

3.1. Annoter le schéma fourni à l'aide des termes suivants : arrivée d'eau froide – ballon – chauffe-ballon – distillat – éprouvette graduée – réfrigérant – sortie d'eau – thermomètre.



3.2. *Que se passe-t-il lorsque l'on chauffe de l'eau fortement et longtemps ?*

3.3. *Que faudrait-il faire pour la récupérer dans son état physique initial ?*

3.4. *Quel est le rôle du réfrigérant ?*

4. A propos du distillat obtenu

4.1. *Quel type de mélange obtient-on dans l'éprouvette ?*

4.2. *Etait-ce prévisible ?*

5. A propos de la décantation

5.1. *Qu'observe-t-on une fois le mélange au repos ?*

5.2. *Pourquoi y a-t-il séparation ?*

5.3. *Le limonène se trouve-t-il dans la phase aqueuse ou organique ? Justifier*

5.4. *Le limonène se trouve-t-il dans la phase supérieure ou inférieure ? Justifier.*

5.5. *Quel est l'intérêt d'ajouter de l'eau salée dans l'opération appelée « relargage » ?*

5.6. *Représenter les deux phases et hachurer ou colorier la phase contenant le limonène.
Ajouter une légende.*

