

Procédure de contrôle de l'homogénéité d'une pâte.

Une pâte est un mélange de produits huileux de forte viscosité et d'une poudre insoluble dans un milieu lipidique. La poudre est finement dispersée dans le mélange.

Une pâte jugée non-homogène est alors non-conforme.

1- Produits testés par ce contrôle :

Toutes les pâtes pharmaceutiques.

Deux contrôles sont effectués :

- Homogénéité macroscopique,
- Homogénéité microscopique.

2- Contrôle de l'homogénéité macroscopique.**2-1 : Matériel nécessaire à la réalisation du contrôle :**

- Lame de verre,
- spatule,
- petite quantité de produit à tester.

2-2 : Mode opératoire :

- Sur une lame de verre, étaler une mince couche de pâte à tester à l'aide de la spatule,
- Observer.

2-3 : Expression et analyse des résultats :

- Le produit ne contient aucun grumeau, la pâte est **macroscopiquement homogène**.
- Le produit contient des grumeaux, la pâte est **macroscopiquement non-homogène**.

3- Contrôle de l'homogénéité microscopique.**3-1 : Matériel nécessaire à la réalisation du contrôle :**

- Lame de verre,
- Lamelle,
- Microscope.
- spatule,
- petite quantité de produit à tester.

3-2 : Mode opératoire :

- Sur une lame de verre, étaler une mince couche de pâte à tester à l'aide de la spatule,
- Recouvrir d'une lamelle.
- Observer à l'objectif x 10 puis x 40.

3-3 : Expression et analyse des résultats :

- On constate une bonne dispersion, la pâte est **macroscopiquement homogène**.
- On constate une mauvaise dispersion, la pâte est **macroscopiquement non-homogène**.