

EXTRATO FLUIDO DE BOLDO*Extractum boldi fluidum*

BOLDO, FÔLHAS EM PÓ (40)	1.000 g
ÁLCOOL	Q.S.
ÁGUA	Q.S.

Para obter 1.000 g

Prepare este extrato fluido pelo processo A, empregando como líquido extrator a mistura de 3 partes de álcool e 1 parte de água.

CARACTERES — Líquido pardo-esverdeado escuro, límpido, de odor e sabor aromáticos que lembram os da essência de quenopódio, dando com água solução turva.

EXTRATO FLUIDO DE CANELA DO CEILÃO*Extractum cinnamomi ceylanici fluidum*

CANELA DO CEILÃO EM PÓ	1.000 g
GLICERINA	Q.S.
ÁLCOOL	Q.S.
ÁGUA	Q.S.

Para obter 1.000 cm³

Prepare este extrato fluido pelo processo C, empregando como líquido extrator uma mistura de seis volumes de álcool com três volumes de água e um volume de glicerina.

EXTRATO FLUIDO DE CÁSCARA SAGRADA*Extractum Rhamni Purshianae fluidum*

CÁSCARA SAGRADA, EM PÓ (60)	1.000 g
ÁLCOOL	Q.S.
ÁGUA	Q.S.

Para obter 1.000 cm³

Prepare este extrato fluido pelo processo A, empregando como líquido extrator uma mistura de 2 volumes de álcool com 3

volumes de água; separe somente os primeiros oitocentos cm³ de percolato.

CARACTERES — Líquido castanho-avermelhado, de cheiro e sabor característicos.

PROVAS DE IDENTIFICAÇÃO:

- A — A 1 cm³ de extrato fluido de cáscara sagrada junto 10 cm³ de água destilada e 10 cm³ de benzeno R, agite; separe o benzeno colorido de amarelo-áureo, junte-lhe 2 cm³ de amônia diluída SR e agite: o líquido alcalino se colore de vermelho cereja e o benzeno se descora.
- B — Misture 1 cm³ de extrato fluido de cáscara sagrada e 9 cm³ de água destilada e adicione uma mistura de 6 cm³ de água destilada com 0,1 cm³ de uma solução de cloreto mercúrico a 20 por cento: formar-se-á imediatamente volumoso precipitado (diferença dos extratos fluidos de amieiro preto, sene, ruibarbo e álao).

EXTRATO FLUIDO DE COLA*Extractum colae fluidum*

COLA, SEMENTE, EM PÓ (60).....	1.000 g
ÁGUA	Q.S.
ÁLCOOL	Q.S.

Para obter cerca de 1.000 cm³

Prepare este extrato fluido pelo processo A, empregando como líquido extrator uma mistura de 2 volumes de álcool com 1 volume de água, reservando somente os primeiros oitocentos cm³ de percolato. Depois de dissolver o extrato xaroposo neste, proceda ao doseamento de uma fração do produto pelo processo abaixo descrito e calcule a percentagem de alcalóides do restante do líquido, adicionando-lhes q.s. do líquido extrator para que cada fração de 100 cm³ do extrato fluido finalizado contenha 1,5 g de cafeína.

100 cm³ de extrato fluido de cola devem conter 1,3 g no mínimo a 1,7 no máximo de cafeína.

CARACTERES — Líquido castanho-avermelhado, de sabor intenso da cola.

PROVA DE IDENTIFICAÇÃO:

Adicionado de 10 partes de água destilada, dá precipitado castanho-amarelado e, após filtração, obtém-se um líquido amarelo-avermelhado, que precipita abundantemente pelo tanino. (R. da cafeína).