

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	V
Abkürzungsverzeichnis	XI
1 Bedenkliche Ausgangsstoffe und Rezepturen	1
1.1 Grundproblem	1
1.2 Allgemeine Handlungsempfehlung	1
1.3 Rezepturbeispiele	2
1.4 Arbeitshilfen	3
2 Obsolete, aber nicht bedenkliche Ausgangsstoffe und Rezepturen	11
2.1 Grundproblem	11
2.2 Allgemeine Handlungsempfehlung	11
2.3 Rezepturbeispiel	12
2.4 Arbeitshilfen	12
3 Verarbeitung von Kosmetika in Rezepturarzneimitteln	18
3.1 Grundproblem	18
3.2 Allgemeine Handlungsempfehlung	18
3.3 Rezepturbeispiel	20
3.4 Arbeitshilfen	22
4 Über- bzw. Unterdosierungen	26
4.1 Grundproblem	26
4.2 Allgemeine Handlungsempfehlung	40
4.3 Rezepturbeispiel	42
4.4 Arbeitshilfen	43
5 Verordnung kutan unwirksamer Glucocorticoide in Dermatika	68
5.1 Grundproblem	68
5.2 Allgemeine Handlungsempfehlung	69
5.3 Rezepturbeispiel	70
5.4 Arbeitshilfen	71
6 Verordnetes Konservierungsmittel ungeeignet	75
6.1 Grundproblem	75
6.2 Allgemeine Handlungsempfehlung	75
6.3 Rezepturbeispiel	82
6.4 Arbeitshilfen	83
7 Mikrobiell anfällige Zubereitungen ohne Konservierung	86
7.1 Grundproblem	86
7.2 Allgemeine Handlungsempfehlung	87
7.3 Rezepturbeispiel	91
7.4 Arbeitshilfen	91
8 Inkompatible Wirkstoffe	98
8.1 Grundproblem	98
8.2 Allgemeine Handlungsempfehlung	101
8.3 Rezepturbeispiel	104
8.4 Arbeitshilfen	105

9	Unlöslicher oder ausfallender Wirkstoff	157
9.1	Grundproblem	157
9.2	Allgemeine Handlungsempfehlung	159
9.3	Rezepturbeispiel	160
9.4	Arbeitshilfen	161
10	Inkompatibilitäten mit Emulgatoren und Tensiden	186
10.1	Grundproblem	186
10.2	Allgemeine Handlungsempfehlung	188
10.3	Rezepturbeispiel	190
10.4	Arbeitshilfen	191
11	Einwaage für vorhandene Waagen zu gering	203
11.1	Grundproblem	203
11.2	Allgemeine Handlungsempfehlung	204
11.3	Rezepturbeispiel	207
11.4	Arbeitshilfen	208
12	Brechende Emulsionssysteme	211
12.1	Grundproblem	211
12.2	Allgemeine Handlungsempfehlung	213
12.3	Rezepturbeispiel	215
12.4	Arbeitshilfen	216
13	Inkongruenz der rezeptierbaren pH-Bereiche	228
13.1	Grundproblem	228
13.2	Allgemeine Handlungsempfehlung	228
13.3	Rezepturbeispiel	241
13.4	Arbeitshilfen	243
14	Nicht-isotone Zubereitungen	259
14.1	Grundproblem	259
14.2	Allgemeine Handlungsempfehlung	260
14.3	Rezepturbeispiele	263
14.4	Arbeitshilfen	266
15	Verflüssigung halbfester Zubereitungen	275
15.1	Grundproblem	275
15.2	Allgemeine Handlungsempfehlung	277
15.3	Rezepturbeispiel	279
15.4	Arbeitshilfen	280
16	Suspension instabil oder nicht aufschüttelbar	281
16.1	Grundproblem	281
16.2	Allgemeine Handlungsempfehlung	281
16.3	Rezepturbeispiel	285
16.4	Arbeitshilfen	286
17	Problemrezepturen im automatischen Rührsystem	299
17.1	Grundproblem	299
17.2	Allgemeine Handlungsempfehlung	302
17.3	Rezepturbeispiel	307
17.4	Arbeitshilfen	308

18	Raue oder körnige Zubereitungen	316
18.1	Grundproblem	316
18.2	Allgemeine Handlungsempfehlung.....	316
18.3	Rezepturbeispiel	321
18.4	Arbeitshilfen	322
19	Klebrige Haptik der Zubereitung	328
19.1	Grundproblem	328
19.2	Allgemeine Handlungsempfehlung.....	328
19.3	Rezepturbeispiel	331
19.4	Arbeitshilfen	332
20	Zubereitung und Packmittel inkompatibel	336
20.1	Grundproblem	336
20.2	Allgemeine Handlungsempfehlung.....	338
20.3	Rezepturbeispiel	340
20.4	Arbeitshilfen	341
	Sachregister	345
	Der Herausgeber	347
	Die Autoren	347