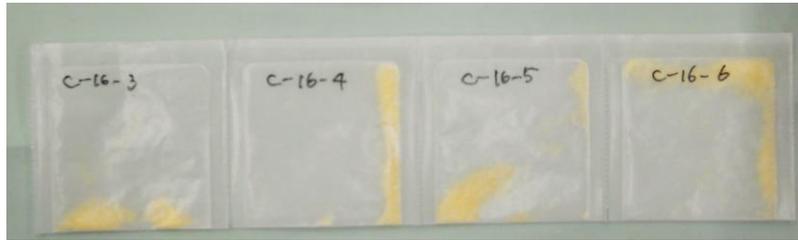


一包化による品質劣化事例No.4

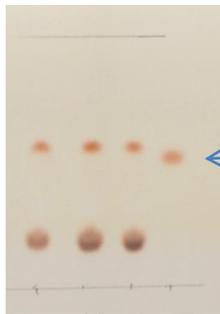
提出された一包化剤（ムコダインDS50%、ポララミンドライシロップ0.2%）



40℃±2℃/75%RH±5%RH/暗所にて2カ月保管

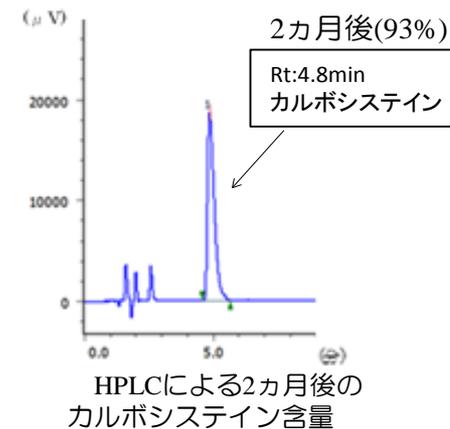
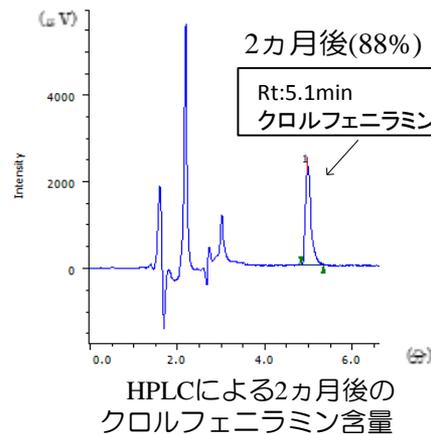


2カ月後、色調は白色～淡黄白色が淡黄褐色となり、湿潤して流動性が消失した



2カ月後 添加されているアスパルテームをTLCで確認した

検体提出時
検体1カ月目
検体2カ月目
アスパルテーム



湿潤し流動性が消失した原因は、ポララミンドライシロップ0.2%の添加剤である精製白糖の吸水性により生じたものです。

主成分であるクロルフェニラミンおよびカルボシステインの含量は、提出日を100%とすると2カ月後は、88%、93%でした。

また、ムコダインDS50%の甘味成分であるアスパルテームは、TLCで確認されました。