

La technologie de la langue électronique développée par Alpha MOS apporte une assistance pour développer un médicament à prise orale en optimisant les taux d'arômes et d'édulcorants permettant un bon masquage de goût dans les formulations.

Les clients de Quintiles peuvent désormais accéder à cette technologie et ceci au sein de sites conformes aux bonnes pratiques de laboratoire et de production (Kansas City, Missouri).



« La langue électronique mesure qualitativement et quantitativement le goût des produits y compris dans les phases précoces de développement. En réduisant le recrutement de panels humains, les risques pris par les goûteurs sont minimisés tout en permettant d'obtenir des résultats rapides de manière à faire avancer au plus vite les composés dans la chaîne de développement.

### Une nouvelle technologie

Le système de la langue électronique Astree est un instrument équipé de sept capteurs pour l'analyse liquide. Il permet d'analyser de façon automatisée 15 échantillons à la fois. Il génère des mesures comparatives rapides de molécules peu ou non volatiles et de composés organiques dissous responsables des sensations de goût.

### Analyse qualitative et quantitative du goût

- Mesure de l'efficacité du masquage d'amertume de composés actifs dans les formulations orales (poudre, effervescent, sirops, émulsions, comprimés, pastilles, sublingual, orodispersibles, films...),
- Criblage des meilleurs ingrédients masquant,
- Développement de placebo au goût amertume (étude clinique en double aveugle) ,
- Stabilité du goût.

Cette technologie d'évaluation du goût a prouvé son efficacité pour quantifier l'amertume des ingrédients actifs pharmaceutiques, pour développer des placebos amers et pour optimiser le masquage de goût dans les formulations.



*Utilisateurs Quintiles:  
Tracy Friedeck, Wayne West, Scott Peterson*

### Gagnez du temps et de l'argent

La langue électronique :

- Permet une optimisation plus rapide et plus sûre des formulations orales,
- Génère une mesure fiable de l'amertume,
- Assure une quantification objective de l'intensité d'amertume des nouvelles entités chimiques,
- Assure la qualité du goût tout au long du développement du produit,
- Réduit la dépendance envers les panels humains et diminue la prise de risque.