



JENOM SI ODKLÁDÁM

„Für die Praxis könnte das bedeuten, dass mit Kaliumsorbat-Citronensäure konservierte Zubereitungen, die dann etwa einen pH-Wert von 4,6 haben, keine zusätzliche Pufferung benötigen, da das Konservierungsmittel selbst in der Lage ist, den pH-Wert konstant zu halten.“

<https://docplayer.org/19792035-Neues-rezeptur-formularium-abda-bundesvereinigung-deutscher-apothekerverbaende-pharmazeutisches-laboratorium-govi-verlag-pharmazeutischer-verlag-gmbh.html>

<https://www.deutsche-apotheker-zeitung.de/daz-az/2015/daz-35-2015/pufferung-von-rezepturen>

<https://www.deutsche-apotheker-zeitung.de/daz-az/2016/daz-40-2016/immer-gut-puffern>

<http://www.zentrallabor.com/pdf/Fuer%20Sie%20untersucht%20-%20Harnstoff.pdf>

desinfekce vs. sterilizace vs. autokláv