

## Dryers for dilute solutions and suspensions

The objective of these dryers is to spread the liquid to a large surface area for heat and mass transfer and to provide an effective means of collecting the dry solid.

### Drum dryer

- The drum dryer consists of a drum 0.75-1.5 m in diameter and 2-4 m in length, heated internally by steam or hot water, and rotated on its longitudinal axis. *الdrum بحت جواها ماء ساخن او بخار ساخن عشان يسخن سطح الdrum*
- The liquid is applied on the surface of drum and spread to a film, simply by dipping into a feed pan. *بجيب الdrum (الي سطحها بكونو ساخن) وبغمرها بالخزان الي في الfeed liquid*
- Drying rate is controlled by manipulating the speed of rotation of the drum and its temperature.
- The product is scraped from the surface by means of a knife.

31

شو الي رح يتحكم بالrate of drying؟ درجة حرارة سطح الdrum  
والspeed of rotation وخصائص السائل نفسه  
هسا اخر اشئي الpowder رح يكون ملزق على الdrum طيب رح اشيله؟ عن  
طريق اني اكشطه (scrap) بواسطه سكين

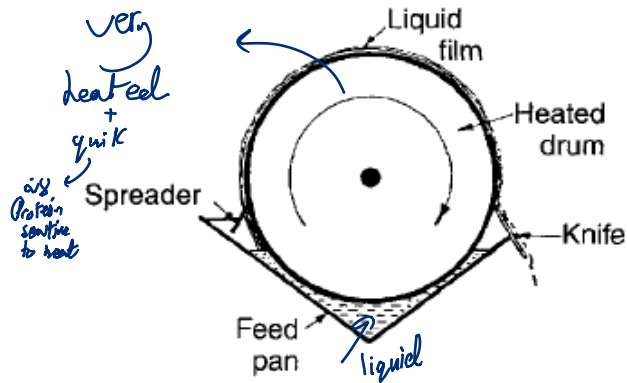


Fig. 26.10 Drum drier.

من مديله صديق هدا

32

## Dryers for dilute solutions and suspensions

### Drum dryer

#### Advantages

- The method gives rapid drying, the thin film spread over a large area resulting in rapid heat and mass transfer.   
 *رج تعطي rapid drying ليش طيب؟  
لانه الاي الى رج تطلع رج تكون طبقة thin وكل ما كانت thinner كان الdring اسرع*
- The equipment is compact, occupying much less space than spray dryer.   
 *ما رج ياخذ مساحة كبيره بالمصنع*
- Heating time is short (few seconds).   
 *دوره وحده من الdrum بتكون كافيه لتعطي powder*
- The drum can be enclosed in a vacuum jacket.
- The product is obtained in flake form, which is convenient for many purposes.   
 *ال powder الي رج يطلع رج يطلع على شكل flake (كسور) لانه .  
كشطتها كشط ويقدر اغير شكلهم*

#### Disadvantage

The only disadvantage is that operating conditions are critical and its necessary to make careful control on feeding rate, film thickness, speed of drum rotation and drum temperature.

الحوالي 21 تا 27 كى → 1, 2, 3, 4  
dryng

إذا سرعة الdrum عاليه مارح يكون في وقت لتتشف وإذا كانت السرعة بطيئه رج بتكون طبقة على الdrum  
إذا كانت ال viscosity عالية رج تعمل طبقة thick

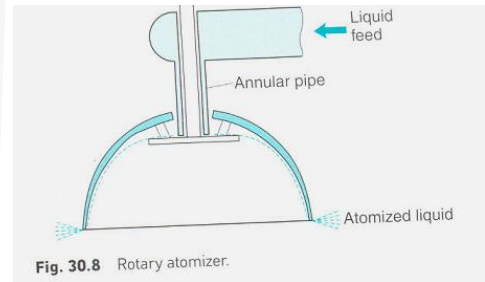
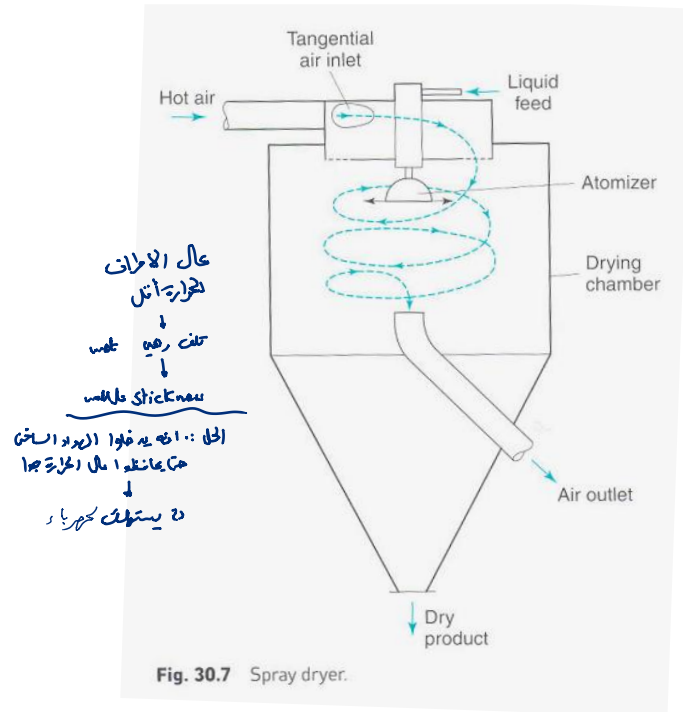
33  
ol  
drum  
rotation

## Dryers for dilute solutions and suspensions

هذا الجهاز نستخدمه لما نصنع حليب الاطفال على شكل amorphous يعني ال solubility رج تكرر عاليه

### Spray dryer

- The spray dryers provide a large surface area for heat and mass transfer by spraying the liquid as small droplets into a stream of hot air.   
 *رج اضخ الحليب على تيار هواء ساخن وهذا الهواء الساخن رج يعمل heat and mass transfer منيح على مستوى ال particle*
- There are many forms of spray dryers.   
 *غيره اشكال مختلفه حسب الاستخدام*
- The character of the particles is controlled by the droplet size.   
 *خصائص ال particle رج تتحدد بال droplet size (ضخ السائل) اذا ضخيت السائل بضخ عالي رج انتج particle بحجم صغير وال solubility ممتازة*
- Spray-dried products are uniform in appearance.
- The particles are in the form of hollow spheres.

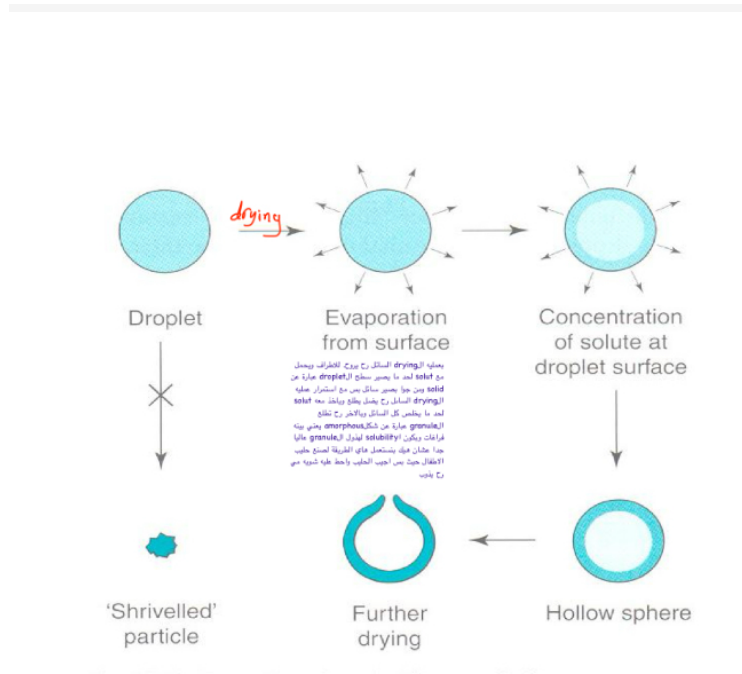


35

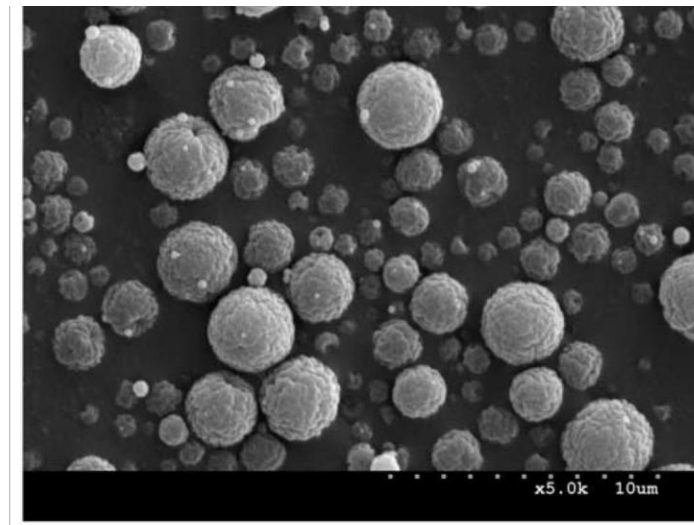


36

Capsulation → نبي صلبه داخل  
 Core Capsule  
 En Capsulation → نبي Core داخل  
 Dry



37



Scanning electron micrograph (SEM) for spray dried particles

38



## Dryers for dilute solutions and suspensions

### Spray dryer

#### Advantages

- Millions of small droplets are formed and so evaporation is very rapid (The overall time in the dryer is a few seconds).  
*الوقت ومثلهم يصير الهم evaporation*
- The characteristic particles have large surface area and so rapid dissolution.  
*لأنه حجم صغير*
- The powder has a uniform and controllable particle size.  
*لأنه بقدر التحكم بالـ droplet size*
  - The product formed has excellent flow and compaction properties.
  - Labor costs are low.  
*صاح احتياج عمال كثير*

39

## Dryers for dilute solutions and suspensions

### Spray dryer

#### Disadvantages

- The equipment is very bulky and expensive (may be as much as 15 m in height and 6 m in diameter).  
*كبير ومغاليه*
- The overall thermal efficiency is low, as the air must still be hot enough when it leaves the dryer to avoid condensation of moisture. Also a large volume of heated air pass through the chamber without contacting a particle.  
*طالعين*

40

الفعاليه الحراريه بشكل عام للجهاز  
قديه بضخ حرارة وقديه بطلع حرارة  
وبهذا الجهاز بهمني تكون قليله لانه  
الهواء وحتى وهو طالع لازم يضل  
ساخن لانه اذا برد رح يصير سائل  
وهيك صار في رطوبه

## Dryers for dilute solutions and suspensions

### Pharmaceutical uses of spray drying

- The spray drying can be used for drying almost any substance, in solution or in suspension.

- It is possible to operate spray dryers aseptically using heated filtered air to dry sterile products.   
 *بقدر استخدمه لاصنع steril powder زي الbe powder reconstitution*

- There are three major uses for spray drying

- 1) Drying heat sensitive materials *لانه الthermal efficiency قليله والdrying رح يصير عن طريق الهواء اكثر من الheat*

- 2) Changing the physical form of the materials for better properties (flowability and compressibility)

- 3) Encapsulating solid and liquid particles *بضخ سائل بعمل coating*

Core + shield  
مثل vitamin بيا ك  
Encapsulation ← نبتا تحميه

<sup>41</sup> تجفيف عن طريق التجميد (freezing) الفرق بينها وبين الي قبل هو انه رح اخفض الضغط كثير عشان هيك الwet particle رح تتبخر على درجة حرارة قليلة ويستخدمها للheat sensitive زي الbiological compound زي الprotien والblood والmicroorganism  
مشكله هذا الجهاز انه الvacuum الي استخدمته ليحافظ على الضغط القليل ويسحب البخار الي نتج عشان ما يرفع الpressure فلما يطلع رح ياخذ معه water ويمكن يادي تلى تكون foam وانا ما بدى هذا الاشى عشان هيك بجمده ويعمل الsublimation (يعني بتحول من الحاله الصلبه للحاله الغازيه دون المرور بالحاله السائله)

## Freeze drying (lyophilization)

- Freeze drying is a process used to dry extremely heat-sensitive materials (proteins, blood products and microorganisms).

- In this process, the initial liquid solution or suspension is frozen, the pressure is reduced and the water is removed by sublimation (liquid to solid then solid to vapor).

-40  
-50  
-60

↓  
بطيئة  
لانه يحدث تحول ل vapor

FP  
O ← water  
O > ← blood  
pure water

# Freeze drying (lyophilization)

عسان افهم مبدأ ال freeze dryin لازم افهم

- The theory and practice of freeze drying is based on understanding of the <sup>21</sup> phase diagram of water and the following practical problems: ②

– The depression of the freezing point caused by the presence of dissolved **materials**.  
 اذا المادة كان فيها solute كثير رح تقل ال freezing point

– Sublimation can only occur at the frozen surface and is a slow process.  
 بطيئيه وبتصير فقط من ال freezing surface

– At low pressure large volumes of water vapor are produced which must be rapidly removed to prevent pressure rising above the triple point.

– The dry material often needs to be sterile, and it must also be prevented from regaining moisture prior to final packing.

غالبا لل product ال steril ويكون بدي اياهم ما يفوت عليهم اي نسبه رطوبة

سواء رطوبة برية

Type your text

43

## في حالات المادة ال 3

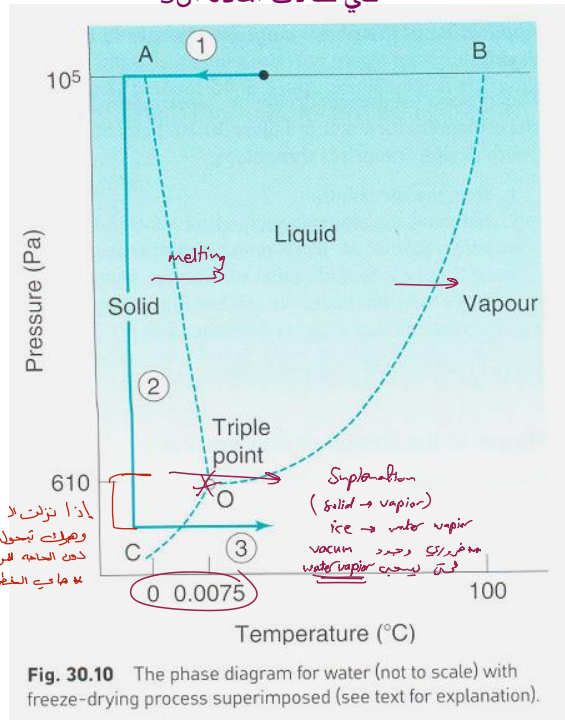


Fig. 30.10 The phase diagram for water (not to scale) with freeze-drying process superimposed (see text for explanation).

44

قليل او عالي Pressure

soild مع حرارة قليلة

اذا رفت الحرارة رح يتحول

لل liquid واذا رفعتها اكثر

مع ضغط اكبر يكون gas

اذا نزلت ال Pressure تحت ال Triple point  
 ويحول من Solid الى gas  
 هذه الحالة للفرز بالجماله الماء  
 ما ما في الخطوة تحتاج Vacuum

Sublimation  
 (solid to vapour)  
 ice to water vapor  
 vacuum  
 في رطوبة

## Stages of the freeze drying process

$[-70 - -80]$

1. Freezing stage ✓
2. Vacuum application stage ✓  
Pressure ← يقلل
3. Sublimation stage ✓
4. Secondary drying ✓  
إزالة الرطوبة ←
5. Packaging ✓



A benchtop manifold freeze-dryer 45

## Stages of the freeze drying process

### Freezing stage

- To avoid frothing, the liquid material is frozen before the application of vacuum and to increase the rate of sublimation, several methods are used to produce a large frozen surface.
- Two common techniques are used:
  - Shell freezing
  - Centrifugal evaporative freezing

هناك عملية بطيئة

ما يغير نشطة vacuum على liquid  
منزلة يكون frozen

يستخدم جهاز في *vacuume*. يسحب الـ *latent heat* ورج الاقيها تجمدت فجأة  
يمكن السائل ينسحب معه ويعمل *foam* عشان هيك  
يستخدم جهاز في *centrifugal* عشان يفرد السائل ويخليه  
لتحت

Answer: التجميد القشري

يتم تطبيق طريقة التجميد القشري (Shell freezing) على الأحجام الكبيرة نسبياً مثل منتجات الدم تتضمن العملية تبريد المادة السائلة إلى درجة حرارة التجمد، حيث تفقد الجزيئات طاقتها الحركية وتتحول من الحالة السائلة إلى الحالة الصلبة.

• العملية: يتم تدوير الإزجاجات ببطء وبشكل أفقي تقريباً في حمام مبرد.

• النتيجة: يتجمد السائل في فترة حول المحيط الداخلي للإزجاجة.

تعتبر عملية التجميد تحويلاً للمادة من الحالة السائلة إلى الحالة الصلبة عند درجة حرارة معينة تعرف بنقطة التجمد.

# Stages of the freeze drying process

## Shell freezing

- This is applied for fairly large volumes such as blood products.
- The bottles are rotated slowly and almost horizontally in a refrigerated bath. The liquid freezes in a shell around the inner circumference of the bottle

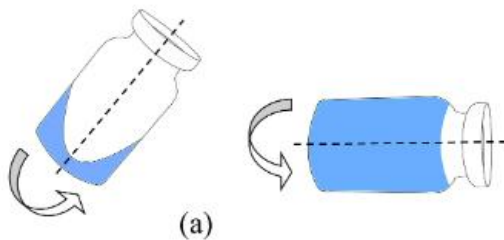


## Disadvantages:

- Freezing is slow → *centrifugal* البطيء
- large ice crystals form which may damage blood cells and reduce the viability of microbial cultures

بالshell freezing رح يكون في ice crystal الى اطراف حاده  
ففممكن يجرح الخلايا ويخرب الproduct

47



(b)

(a) Spin-freezing of a vial along its longitudinal axis and (b) Spin-freeze-dried vials. Reprinted from (De Meyer et al., 2017).

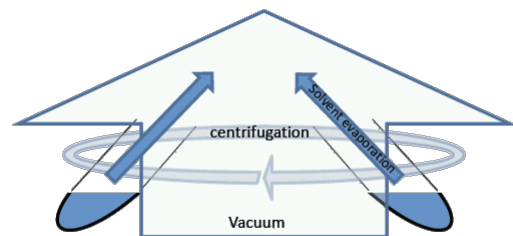


Figure 1

48

## Stages of the freeze drying process

### *Centrifugal evaporative freezing*

- The solution is spun in small container within a centrifuge. This prevents foaming when vacuum is applied.
- The vacuum causes boiling at room temperature and this removes so much latent heat so that the solution cools quickly and snap freezes.
- About 20 % of the water is removed prior to freeze drying and there is no need for refrigeration.
- Ampoules are usually frozen in this way.

تتجمد المحاليل عن طريق التجميد التبخيري بالطرد المركزي. تتضمن هذه المرحلة الخطوات التالية:

- يتم غزل المحلول في حاوية صغيرة داخل جهاز طرد مركزي لمنع تكون الرغوة عند تطبيق التفريغ (الضغط المنخفض).
- يسبب التفريغ غليان المحلول في درجة حرارة الغرفة، مما يؤدي إلى إزالة الكثير من الحرارة الكامنة، وبالتالي يبرد المحلول بسرعة ويتجمد فوراً.
- تتم إزالة حوالي 20% من الماء قبل التجفيف بالتجميد، ولا حاجة للتبريد الإضافي.
- تُستخدم هذه الطريقة عادةً لتجميد الأمبولات.

يتم التجفيف بالتجميد عبر مرحلتين رئيسيتين: التجفيف الابتدائي (إزالة الجليد بالتسامي) والتجفيف الثانوي (إزالة الماء المتبقي). تحافظ هذه العملية على بنية المادة وتمنع تلف النكهة أو القوام.

## Stages of the freeze drying process

### Vacuum application stage

- The containers and the frozen material must be connected to a vacuum source sufficient to drop the pressure below the triple point and remove the large volumes of low-pressure vapors formed during drying.
- An excess vacuum is normal in practice to ensure that the product in question is below its triple point.
- Commonly a number of bottles or vials are attached to individual outlets of a manifold, which is connected to a vacuum.

يُبدى انزال الـ *pressure* لحت *triple point*  
اول اشئى بجمد السائل بعدها ينزل الـ *pressure* عن طريق الـ *vacuum* لحتى تصير اقل من الـ *triple point*  
وهو بستفيد من الـ *vacuum* بشغلتي  
الاولى قنزل الـ *pressure* لحت الـ *triple point*  
والثاني انه بسحب اي بخار بطلع لحتى ما يرفع الـ *pressure*  
نرات ينزل الـ *pressure* لحت الـ *triple point* بكثير للاحتياط اذا كان الـ *product* بغلب  
بحافظ على الـ *vacuum* حيث بخليه مربوط بـ *vial*



Industrial-scale lyophilizer

51

## Stages of the freeze drying process

### Sublimation stage (primary drying)

هون الdrying بصير على درجات حرارة قليلة

- Heat of sublimation must be supplied. Under these conditions the ice slowly sublimates leaving a **porous solid** which still contains about 0.5 % moisture.

ال powder الي بطلع من ال sublimation stage يكون porous لانه المي الي رح تطلع رح يصير مكانها فراغات لانه رح تضل بنفس ال volum وال powder بتضل محتفظه ب 5% moisture

- Heat transfer is critical insufficient heat input prolongs the process, which is already slow, and excess heat will cause melting.

الدرجة الحرارة

- The vapor formed must be removed continually and efficiently to prevent the pressure within the container rising above the triple point pressure.

- The drying rate is very slow (1 mm depth per hour) which is at constant rate during most of the time.

كل ساعة رح ينتج من ال powder طبقة سمكها 1mm(thin) الdrying rate يكون ثابت معظم الاوقات



# Stages of the freeze drying process

ما تحتاجها دائما

## Secondary drying

إذا ضل نسبة رطوبه ويدي اخلص منها رح استخدم ال secondary drying عن طريق اني ارفع درجة حرارة

- The removal of residual moisture at the end of primary drying is performed by raising the temperature of the solid as high as 50 or 60 °C.

درجة حرارة اى  
primary  
drying

## Packaging

- Attention should be paid to packaging freeze-dried products to ensure protection from moisture

مع كم اكبر نفثس  
محبات ال drying

لانه steril لازم اسكرها كويس (seal) عشان تمنع  
الرطوبة وال microbial growth

53

ما بتخرب ال heat sensitive product  
إذا العينه كان فيها enzyme (عينه دم  
مثلا) يستخدم هاي الطريقة لانه مارج  
يصير metabolism يخرب العينه

## Advantages of freeze drying

- Drying takes place at very low temperatures, so that enzyme action is inhibited and chemical decomposition is minimized.

- The final dry product occupies the same volume as the original solution. Thus the product is light and porous which enhances dissolution.

porous ال

- Oxidation is minimized as there is little contact with air.

مافي oxidation لانه مافي هوا لانه شفطت الهو بال vacuum

54

## Disadvantages of freeze drying

- The porosity, ready solubility and complete dryness yield a very hygroscopic product. اي غلطة بسيطه رح ترجع الرطوبه
- The process is very slow and uses complicated and expensive plant.

55

## Uses of freeze drying

- Freeze drying is used mainly for products that cannot be dried by any other heat method. These include biological products such as:
  - Blood products
  - Vaccines
  - Enzyme preparations
  - Microbial cultures

sensitive to heat

56

انتقال المادة water soluble من powder bed لسطح granul او  
 Intergranular ← active بال tablet وروح لاحظ انه ال  
 ingredient تركزت على السطح  
 Intragranular ← granul ممكن اللون هو الي بتركز بالطريقة هاي

## Solute migration during drying

- Solute migration is a phenomenon which can occur during drying and results from the movement of a solution within the wet system. The solvent moves towards the surface of a solid, taking any dissolved solute with it.
- Migration associated with the drying of granules can be of two types, **intergranular** (between granules) and **intragranular** (within individual granule).

↓  
 granul  
 جوا لا granul  
 نفسها

↓  
 granul  
 نفسها

57

in static bed

## Solute migration during drying

Intergranular migration

- Intergranular migration can occur during the drying of static beds of granules (e.g. **tray drying**), when the solvent and accompanying solute(s) move from granule to granule towards the top surface of the bed where evaporation takes place.
- This results in variation in drug content between granules at surface and those in the bottom

active ingredient



58

الحل انه بعد drying ارجع اعمل mixing

## Solute migration during drying

### Intragranular migration

- Drying methods based on fluidization and vacuum tumbling keep the granules separate during drying and so prevent the intergranular migration that may occur in fixed beds.
- However, intragranular migration may occur in fluidized bed systems, where the solute moves towards the periphery of each granule.

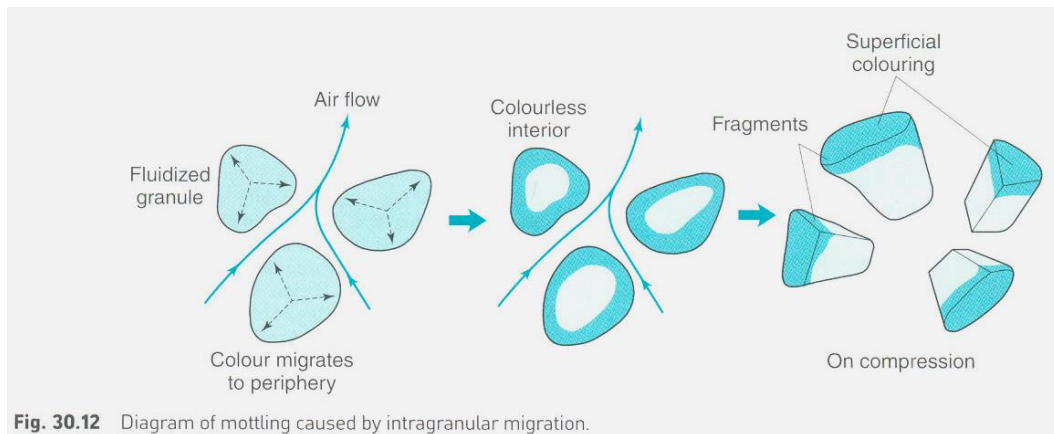
59

## Consequences of solute migration

### 1) Bad distribution or loss of active drug

- In case of intragranular migration,, the periphery of each granule may become enriched with the interior suffering a depletion.   
 *بالوسط حائي solut ينسحب الاطراف [enriched] صليبي*
- If the outer layer is abraded(scraped) and lost as may happen in fluid bed dryers, the granules will suffer a net loss of drug.   
 *خلال الـ processing ممكن تتكسر الاطراف وهيكت فقدت كميته api عالية لانها متركزة على الاطراف فقط*
- In case of intergranular migration, the surface will be rich in drug and therefore mixing is important after drying.

60



Dynamic

Static  
 → evaporate  
 A  
 heat

61

## Consequences of solute migration

اللون ما بمون ثابت

### 2) Mottling of colored tablets

- Colored tablets may be made by adding soluble colors during wet granulation.

In case of intergranular color migration, the granules at the surface will be highly colored.

احنا بنضيف ال color خلال مرحله ال wet granulation

Intragranular migration of colors may lead to dry granules with a highly colored outer zone and a colorless interior.

مرح الاقي اللون  
 مترکز على سطح  
 ال granul

During compaction, granules are fractured and the interior is exposed. The eye then sees the colored fragments against a colorless background and the tablets appear mottled.

طيب اذا شفت تباین هذا الاوان هل اشبي عاذي؟ الكيد لا لانه مآثر  
 على ال appearance فالحبه بتبين مرقعة (mottled)



62

المشكلة  
أنه يصعب  
صنع

## Consequences of solute migration

ال binder  
لا يتركز على  
سطح  
ال granule  
ولا  
على tablet  
فصلت الطبقات  
تكون الطبقات

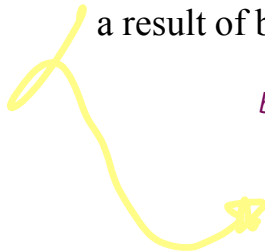


### 3) Migration of soluble binders

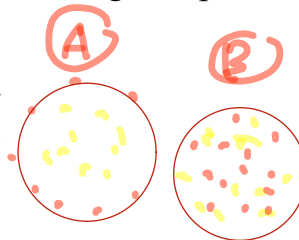
- Intragranular migration may deposit a soluble binder at the periphery of the granules which is sometimes beneficial due to:

← making the granules harder and more resistant to abrasion.

- increase the bonding process between granules during compression as a result of binder-binder contact,



لأنه binder ب A موجود على الأطراف bonding  
التي بين ال particle رح تحزن احسن من B التي كانت



63

ال binder ←  
ال particle ←

## The influence of formulation on solute migration

إذا solut في بينه وبين ال affinity... powder... أعلى من ال affinity

وبين اب water مارج يصير migration لأنه ال granule ماسكين

بب solute منيح

### Nature of the substrate

- If the granule substrate has an affinity to the solute then migration will be impeded.
- It is likely that the presence of adsorbent materials such as **starch** and **microcrystalline cellulose** will minimize solute migration.
- The use of water insoluble aluminum lakes (pigments) reduces mottling compared with water soluble dyes

إذا عندي مشكله اللون بحط insoluble dye وهييك

حتى لو تبخرت المي ما رح تسحب اللون

64

### 2. العوامل والمواد المضافة

• كمية السائل: كلما زادت الرطوبة الأولية، زادت حركة المادة المذابة (علاقة طردية).

• المواد المازة (Adsorbents): إضافة النشا (Starch) أو السليلوز (MCC) يقلل الهجرة لأنها تمتص المادة وتثبتها في مكانها.

## The influence of formulation on solute migration

### Viscosity of granulating liquid

يستخدم *granulation liquid* له *viscosity* عاليه عشان لو  
طلعت المي ما تقدر تسحبه معها لانه ثقيل (بتزيد ال *fluid*  
(friction)

- The viscosity impedes the movement of moisture by increasing fluid friction.
- Increasing the viscosity of PVP solution has been shown to slow the migration of drugs in fixed beds of wet granules.

إذا استخدمت *granulation liquid* مع ال PVP (اعتبروه ال *Api*)  
وخليت *viscosity* عاليه الها ساعتها المي بطلت تقدر تحمل ال PVP

65

مراجعة زهفت  
في احصائكم الشرح من  
ال *Api*

## The influence of process factors on solute migration

### Drying method

- Intergranular solute migration will occur whenever a particular method of drying creates a temperature gradient which results in greater evaporation from hotter zones.
- In slow fixed-bed convective drying, the maximum concentration of migrated solute will occur in the surface of the drying bed.
- Drying by microwave radiation results in uniform heating and so minimizes solute migration.
- Fluid-bed drying reduces intergranular migration but intragranular migration can still occur. Vacuum tumbling methods remarkably reduce migration

66



## **The influence of process factors on solute migration**

### **Initial moisture content**

- The greater the initial moisture content the greater will be the moisture movement and the greater the migration

67

## **Practical means of reducing solute migration**

- Use the minimum quantity of granulating liquid and ensure that it is well distributed.
- Prepare the smallest satisfactory granules to reduce mottling.
- Avoid tray drying if there is a better alternative method.
- If tray drying is used, the dry granules should be remixed before compression.
- If intragranular migration is likely to be troublesome use vacuum or microwave drying instead of fluid-bed drying.

68

# لا تنسوا زرعنا اهم الله يرحمه من دمانكم

## 1. تأثير طريقة التجفيف (Drying Method)

- تعتمد هجرة المادة (انتقال الدواء أو اللون من مكان لآخر داخل الحبيبات) بشكل أساسي على كيفية توزيع الحرارة: **تدرج الحرارة (Temperature Gradient)**: تحدث الهجرة "بين الحبيبات" (Intergranular) عندما تخلق طريقة التجفيف فرقاً في درجات الحرارة؛ حيث يتبخر السائل من المناطق الساخنة ويسحب معه المادة المذابة إلى السطح.
- **التجفيف الحراري الثابت (Slow fixed-bed convective)**: في هذه الطريقة التقليدية، تتركز المادة المذابة بشكل أكبر عند سطح طبقة التجفيف لأن السائل يتبخر من الأعلى ويسحب المادة معه.
- **التجفيف بالميكروويف (Microwave radiation)**: يعتبر من أفضل الطرق لتقليل الهجرة؛ لأنه يوفر تسخيناً منتجاً ومتساوياً في كل أجزاء الكتلة، مما يمنع انتقال السوائل من مكان لآخر.
- **التجفيف بالهواء المسيل (Fluid-bed drying)**: يقلل من الهجرة "بين الحبيبات" بسبب الحركة المستمرة، لكن الهجرة "داخل الحبيبة الواحدة" قد تظل موجودة.
- **التجفيف بالتفريغ الهوائي مع التقلب (Vacuum tumbling)**: فعال جداً في تقليل الهجرة بشكل ملحوظ.

## 2. تأثير الرطوبة الأولية (Initial moisture content)

هناك قاعدة بسيطة هنا:

- كلما زادت كمية السائل (الرطوبة) في البداية، زادت حركة السوائل أثناء التجفيف، وبالتالي زادت هجرة المادة المذابة. \* بمعنى آخر، السائل الزائد يعمل كـ "ناقل" يحمل جزيئات الدواء أو اللون لمسافات أبعد.

## 3. الوسائل العملية لتقليل هجرة المادة المذابة

- ضمان جودة المنتج ومنع مشاكل مثل التتميش (**Mottling**) (وهو عدم انتظام اللون في الأقراص)، ينصح بالآتي:
  - تقليل سائل التحبيب: استخدام أقل كمية ممكنة من السائل وتوزيعها بشكل جيد جداً.
  - تصغير حجم الحبيبات: إنتاج أصغر حجم حبيبات مقبول يساعد في تقليل ظاهرة التتميش اللوني.
  - تجنب تجفيف الصواني (**Tray drying**): إذا وجد بديل أفضل (مثل الميكروويف أو Fluid-bed) فيفضل استخدامه لأن تجفيف الصواني هو الأكثر تسبباً في الهجرة.
  - إعادة الخلط (**Remixing**): في حال اضطررنا لاستخدام تجفيف الصواني، يجب إعادة خلط الحبيبات المجففة جيداً قبل عملية الكيس لضمان توزيع المادة بالتساوي.
  - اختيار البديل المناسب: إذا كانت الهجرة "داخل الحبيبة" (Intragranular) هي المشكلة، يفضل استخدام الميكروويف أو التجفيف بالتفريغ بدلاً من ال Fluid-bed.

### الخلاصة:

الهدف من فهم هذه العوامل هو ضمان أن كل قرص دواء يحتوي على نفس كمية المادة الفعالة (Content) ' و لضمان مظهر لائق للمنتج (بدون بقع لونية). (Unifor

خالفنا هنا عليه 1 ✓✓✓✓✓