

Lactase

Lactase ácida em pó

1. Introdução

Intolerância à Lactose é uma deficiência do organismo na síntese da enzima lactase, responsável pela hidrólise deste dissacarídeo presente no leite. A lactose é constituída por dois monossacarídeos, a glicose e a galactose, estes monossacarídeos são facilmente absorvidos pelo organismo. No entanto, na ausência da lactase ou devido a sua baixa atividade, a lactose não é digerida e acaba sendo depositada no intestino grosso, sendo fermentada por bactérias que irão produzir ácidos e gases, causando sintomas de inchaço abdominal, flatulência, cólica e até diarreia. A nova legislação tornou obrigatória a informação da presença de lactose nos rótulos de alimentos com os seguintes dizeres:

Quantidade de lactose	Informação no rótulo
Abaixo de 100mg/100g ou ml	Zero Lactose, Isento de Lactose, 0% Lactose, Sem Lactose ou Não Contém Lactose
De 100mg até 1g/100g ou ml	Baixo Teor de Lactose ou Baixo em Lactose
Igual ou acima de 100mg/100g ou ml	Contém Lactose

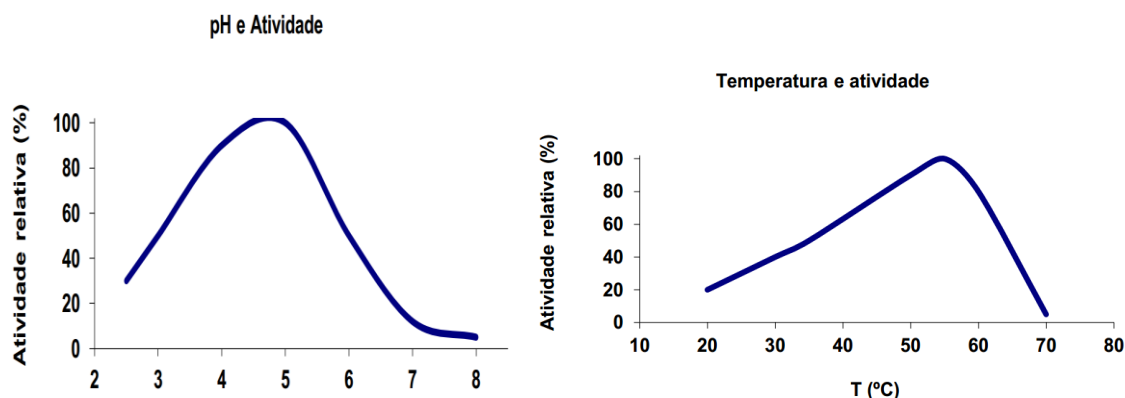
2. Descrição

É uma lactase fúngica, obtida através da fermentação de uma cepa selecionada e específica de *Aspergillus oryzae*. Age sobre a lactose presente no leite, quebrando suas ligações e produzindo D-glicose e D-galactose.

Única enzima intestinal capaz de hidrolisar a lactose, sua atividade é essencial para sobrevivência de mamíferos, pois a lactose não hidrolisada não é absorvível. Na ausência de lactase suficiente, lactose não digerida pode ser fermentada e os produtos da fermentação podem resultar nos sintomas que caracterizam a Intolerância a lactose. Ação efetiva no estômago.

3. Características

A Lactase é um produto em pó e facilmente manipulável. A cor pode variar de lote a lote, sem que a sua intensidade seja indicativa do desempenho do produto. Atividade: 5000 U/g



O dissacarídeo lactose é constituído por uma molécula de glicose e uma molécula de galactose unidas por uma ligação beta(1,4) glicosídica. A atividade enzimática da lactase quebra esta ligação liberando os monômeros glucose e galactose para absorção pelas células intestinais. Uma Unidade FCC de Lactase (Food Chemical Codex Units) é a quantidade de enzima que vai liberar 1 micro-mol de o-nitrofenol/minuto, a 37° C, a um pH de 4,5, sob as condições de teor.

4. Indicações

Intolerância à lactose. A suplementação oral de lactase é feita para diminuir os sintomas da intolerância à lactose, como inchaço, cólicas, flatulência e diarreia, após o consumo de alimentos lácteos.

5. Posologia

A dosagem da enzima, geralmente é definida pelas condições do processo. Varia com a concentração da lactose, o grau de hidrólise desejado, pH, temperatura e tempo de reação. Em geral, aumentando a concentração da lactase, aumenta a taxa de hidrólise e diminui o tempo e reação.

Recomenda-se 400mg a 1.000 mg/dia em doses iniciais de 200mg duas vezes ao dia. Se persistir desconforto após consumir leite com o uso de lactase, pode-se aumentar a dosagem. Para uso em dose pediátrica 10-13 mg/Kg dose máxima diária.

6. Precauções

Caso experimente qualquer desconforto não usual ou que não estiver relacionado aos sintomas que levaram ao uso desse produto, consulte um médico antes de continuar o tratamento. Se a dor abdominal causada por laticínios persistir após o uso da lactase, consulte um médico. Esse produto é livre de alergênicos.

7. Armazenamento

A Lactase deve ser mantida em lugar seco e arejado, em embalagem fechada e a temperaturas inferiores a 25°C e ao brigo da luz. Não se devem expor estas preparações

enzimáticas a temperaturas superiores a 40°C, por ser a enzima uma proteína podendo sofrer desnaturação e conseqüentemente perda de sua atividade.

8. Referências Bibliográficas:

Material do fabricante.

PDR – Physician's Desk Reference, 48ª edição, 1994, Editora Medical Economics Data Company.

Martindale, The Extra Pharmacopoeia, Ed. The Pharmaceutical Press, 1989, 29ª edição, Vol II.