

Lipase

Rizolipase, pancrelipase

1. Introdução

A Lipase é uma enzima que cliva hidroliticamente um ânion de ácido graxo de um triglicerídeo ou fosfolipídio. Ou seja, é responsável pela quebra e absorção de gorduras nos intestinos. Enzima necessária para a absorção e digestão de nutrientes nos intestinos, responsável pela quebra dos lipídeos, principalmente triglicérides, a Lipase permite ao corpo absorver alimentos mais facilmente, mantendo nutrientes em níveis adequados.

No corpo humano, a Lipase é produzida principalmente no pâncreas, mas também é secretada pela boca e pelo estômago. A maior parte das pessoas produz quantidades suficientes de Lipase pancreática. O uso de suplemento de Lipase pode ser desejável nos casos de indigestão crônica.

Em estudo envolvendo 18 participantes, suplementos contendo Lipase e outras enzimas pancreáticas demonstraram a capacidade de reduzir o acúmulo anormal de gases e a sensação de desconforto após refeição rica em gorduras. Como alguns desses sintomas são associados à síndrome de intestino irritável, algumas pessoas com esta condição podem experimentar melhoras com o uso de enzimas pancreáticas.

Pessoas com insuficiência pancreática e fibrose cística frequentemente necessitam de suplementos de Lipase e outras enzimas. Pessoas com doença celíaca, doença de Crohn e que sofrem de indigestão podem ser deficientes de enzimas pancreáticas, incluindo a Lipase.

Para minimizar a destruição ou inativação pelo ácido gástrico, a Lipase deve ser veiculada em cápsulas com revestimento entérico. As enzimas pancreáticas não são absorvidas pelo trato gastrointestinal em quantidade significativa.

2. Descrição

É uma lipase fúngica, obtida através da fermentação de uma cepa selecionada e específica de *Aspergillus niger*. Age sobre os lipídeos presentes nos alimentos, hidrolisando suas ligações e auxiliando no processo de digestão.

3. Características

A Lipase é um produto em pó e facilmente manipulável, solúvel em água, de cor creme a marrom claro. A cor pode variar de lote a lote, sem que a sua intensidade seja indicativa de atividade enzimática.

Atividade enzimática: 4000 FCC IILU/g.

4. Indicações

Nos casos de deficiência em enzimas pancreáticas, indigestão, fibrose cística e doença de Crohn.

5. Posologia

Recomenda-se 100mg a 300 mg/dia.

Obs.: A Lipase pode ser tomada concomitantemente com as enzimas protease e amilase. Recomenda-se o uso de cápsulas com revestimento entérico, para proteger a Lipase da destruição pelo ácido estomacal.

6. Precauções

A Lipase não deve ser tomada concomitantemente a Cloridrato de Betaína ou ácido clorídrico, o que poderia destruir a enzima. Não há relatos de efeitos adversos com o uso da dosagem sugerida acima.

Alérgicos: pode conter trigo e derivados, pode conter soja.

Contem glúten.

7. Interações

Conversar com o médico se o paciente estiver tomando Orlistat, pois este interfere na atividade dos suplementos de Lipase, bloqueando sua capacidade de quebrar gorduras.

8. Armazenamento

A Lipase deve ser mantida em lugar seco e arejado, em embalagem fechada e a temperaturas inferiores a 25°C e ao abrigo 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 consequentemente perda de sua atividade.

9. 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.

Batistuzzo, J.A.O.; Itaya, M.; Eto, Y. **Formulário Médico-Farmacêutico**, 4ª edição, São Paulo, Pharmabooks, 2011.

Dicionário Médico Ilustrado Dorland, 28ª edição, pág. 985. National Enzyme Company's Declaration of Enzyme Units, Forsyth, Missouri, EUA.