

REDULAC

Lactase em comprimidos 9000 ALU



Ficha Técnica

Registro: Registro no M.S. nº 6.7315.0010.002-8 (9000 ALU).

Código de barras nº: 7898171290794

Embalagem: plástica

Apresentação comercializada: frasco plástico contendo 60 comprimidos de 9.000 FCC.

Prazo de validade: 24 meses.



Introdução:

A lactose (Galactose β -1,4 glucose) é um dissacarídeo presente nas microvilosidades do enterócito (tipo de célula epitelial) característico do leite dos mamíferos, conhecido como “açúcar do leite”.

Ela é o principal carboidrato do leite e de outros produtos lácteos. Ela é a mais importante fonte de energia durante o primeiro ano de vida de um ser humano, fornecendo uma grande parte da necessidade energética total em crianças. A lactose é encontrada no leite da maioria dos mamíferos, e também em diversos produtos desta origem.

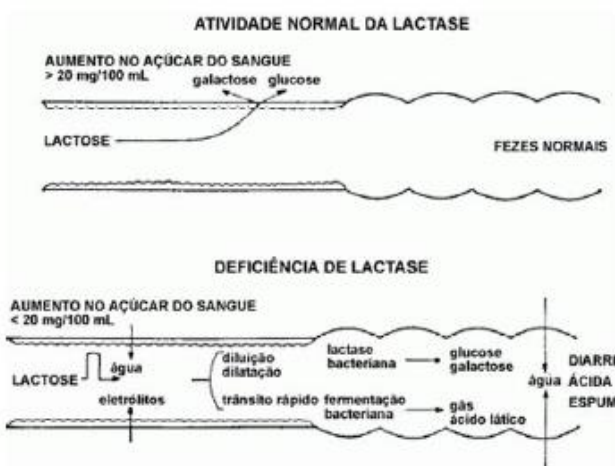
Já a lactase é o nome comum dado a enzima β -galactosidase. Ela constitui-se como um catalisador da reação que hidrolisa o resíduo terminal B-galactopiranosil de dissacarídeos como a lactose e a lactulose, de oligossacarídeos livres e de glicosídeos do fenol e outras pequenas moléculas.

Quando hidrolisada, a lactose gera D-glicose e D-galactose, dois monossacarídeos que estão ligados através de ligações glicosídicas. Após essa quebra da lactose, o produto final é utilizado pelo organismo.

No organismo de uma pessoa intolerante a lactose, a mesma não é hidrolisada assim como não é absorvida pelo intestino delgado, passando de forma rápida para o cólon.

A pressão osmótica do intestino aumenta, e uma grande quantidade de água é retirada dos tecidos vizinhos, assim, a lactose passa para o intestino grosso onde ocorre sua fermentação por microrganismos produtores de gases e água.

A lactose pode ainda ser convertida em ácidos graxos de cadeia curta, gás carbônico e hidrogênio pelas bactérias da flora intestinal, produzindo acetato, butirato e propionato (BACELAR JÚNIOR, SILVA & KASHIWABARA, 2013).



Portanto, o produto tem como finalidade de uso suplementar a deficiência da enzima lactase, para auxiliar a digestão da lactose presente em produtos lácteos.

Referências bibliográficas:

- BARCELAR JÚNIOR, A. J.; KASHIWABARA, T. G. B.; DA SILVA, V. Y. N. E. Intolerância a Lactose-revisão de literatura. *Brazilian Journal of Surgery and Clinical Research*, v. 4, n. 4, p. 38-42, 2013.
- FISCHER, Janaina et al. Hidrólise de Lactose por β -galactosidase de *Aspergillus oryzae* Imobilizada em Reator de Leito Fixo. 2010.

Ingredientes: lactase de *Aspergillus oryzae* (β -galactosidase e veículos maltodextrina, cloreto de sódio e água), estabilizantes celulose microcristalina e croscarmelose e antiumentante dióxido de silício.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Sugestão de Uso: consumir 1 comprimido antes da ingestão de produtos de origem láctea ou consumir conforme orientação do Médico ou Nutricionista.

Conservação do produto: Conservar o produto em temperatura ambiente (15 – 30 °C), protegido da luz e umidade.

Informações importantes:

- A lactase auxilia a digestão da lactose presente nos alimentos. Seu consumo deve estar associado a uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis”.
- Não deve ser consumido por diabéticos e indivíduos com galactosemia. Consumir sob orientação do Médico ou Nutricionista.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
0,300 g (9000 ALU)
(1 comprimido):

Quantidade por porção	% VD (*)
-----------------------	----------

Não contém quantidades significativas de valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras *trans*, fibra alimentar e sódio.

* %Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.



facebook.com/labtiaraju

LABORATÓRIO TIARAJU ALIMENTOS E COSMÉTICOS LTDA
Av. Sagrada Família, 2924 – Anexo I Santo Ângelo – RS
CEP: 98.805-678 | IND. BRASILEIRA
SAC: 0800 644 2924 | tiaraju@tiaraju.com.br | www.tiaraju.com.br
Farmacêutico Responsável: Antonio Carlos Luca Rigon CRF RS 3037.

