

LACTASE



Composição	Número de CAS
Enzima lactase (<i>Aspergillus oryzae</i>)	9031-11-2
Maltodextrina	9050-36-6

Introdução

A **Lactase** é a enzima responsável pela hidrólise da lactose (quebra da lactose em galactose e glucose). É justamente a deficiência na produção desta enzima pelo organismo que é a causa principal da intolerância à lactose.

Intolerância à Lactose

Trata-se da incapacidade de digerir a lactose, resultado da deficiência ou ausência da enzima intestinal chamada lactase. Este problema ocorre em cerca de 25% dos brasileiros.

Há três tipos de intolerância à lactose, que são decorrentes de diferentes processos. São eles:

- 1) deficiência congênita da enzima;
- 2) diminuição enzimática secundária a doenças intestinais;
- 3) deficiência primária ou ontogenética.

O primeiro tipo é um defeito genético muito raro, no qual a criança nasce sem a capacidade de produzir lactase. Como o leite materno possui lactose, a criança é acometida logo após o nascimento.

O segundo tipo é bastante comum em crianças no primeiro ano de vida e ocorre devido à diarreia persistente, pois há morte das células da mucosa intestinal (produtoras de lactase). Assim, o indivíduo fica com deficiência temporária de lactase até que estas células sejam repostas.

Revisão nº: 01	Data: 30/05/2012
Elaborado por: Laísa Costa	Conferido por: Tatiana Domingos

Estatisticamente, o terceiro tipo é o mais comum na população. Com o avançar da idade, existe a tendência natural à diminuição da produção da lactase. Esse fato é mais evidente em algumas raças como a negra (até 80% dos adultos têm deficiência) e menos comum em outras, como a branca (20% dos adultos).

Devido a essa deficiência, a lactose não digerida continua dentro do intestino e chega ao intestino grosso, onde é fermentada por bactérias, produzindo ácido láctico e gases (gás carbônico e o hidrogênio, que é usado nos testes de determinação de intolerância à lactose). A presença de lactose e destes compostos nas fezes no intestino grosso aumenta a pressão osmótica (retenção de água no intestino), causando diarreia ácida e gasosa, flatulência excessiva (excesso de gases), cólica e aumento do volume abdominal.

Os sintomas mais comuns são náusea, dores abdominais, diarreia ácida e abundante, gases e desconforto. A severidade dos sintomas depende da quantidade ingerida e da quantidade de lactose que cada pessoa pode tolerar. Em muitos casos pode ocorrer somente dor e/ou distensão abdominal, sem diarreia. Os sintomas podem levar de alguns minutos até muitas horas para aparecer. A peristalse, ou seja, o movimento muscular que empurra o alimento ao longo do estômago pode influenciar o tempo para o aparecimento dos sintomas. Apesar de os problemas não serem perigosos, eles podem ser bastante desconfortáveis.

A Solução

Não há tratamento para aumentar a capacidade de produzir **Lactase**, mas com o avanço da tecnologia nutricional a novidade agora está na técnica de suplementação da enzima digestiva sem a necessidade de se controlar a dieta. A solução é a ingestão de Lactase, sendo a melhor alternativa para um bom grupo de pacientes com intolerância a lactose. Qualquer pessoa, de qualquer idade, que sofra de intolerância à lactose pode se beneficiar com a lactase.

Agora, a maioria dos jovens e adultos não precisam mais evitar a lactose completamente. As pessoas com intolerância à lactose não necessitam mais ter uma dieta extremamente rigorosa, basta apenas que se tenha uma suplementação adequada da enzima lactase.

A **Lactase** é considerada um suplemento alimentar, que supre o organismo de algo que lhe falta. Esta enzima por ser natural não possui efeitos colaterais, nem induz

Revisão nº: 01	Data: 30/05/2012
Elaborado por: Laísa Costa	Conferido por: Tatiana Domingos

a dependência, além de não perder a eficácia ao longo do uso, podendo assim ser prescrito por médicos e/ou nutricionistas.

Você pode ingerir toda vez que for se alimentar com algo que contenha lactose para medir seu nível de intolerância à lactose.

Descrição

Lactase é derivada de uma linhagem especial de *Aspergillus oryzae*. Cada 1g de lactase contém 5.000LacU (Unidades de Lactase) formulada numa base de maltodextrina, e apresenta-se na forma de um pó branco ou levemente amarelado.

A lactase é solúvel em água, insolúvel em etanol, acetona e isopropanol.

Atividade: 5.000 FCC LacU/g ou UI.

Uma Unidade FCC com (Food Chemicals Codex) de Lactase (FCC LacU) é a quantidade de enzima que vai liberar 1 μ mol de o-nitrofenol/minuto, a 37° C, a um pH de 4,5, sob as condições de teor.

Indicações

Intolerância à lactose: A suplementação oral de lactase pode compensar sua insuficiência, suspeitada a partir de desconfortos gastrintestinais (como gás, flatulência, inchaço, cólicas e diarreia) após a ingestão de leite.

Concentração Recomendada

Recomenda-se 400 a 1000mg/dia em doses iniciais de 200mg duas vezes ao dia, aumentando-se progressivamente a dose até que o desconforto após o consumo de leite e seus derivados desapareça.

Para uso em dose pediátrica 10 a 13mg/Kg dose máxima diária.

Atividade: 5.000 FCC LacU/g ou UI.

*Não é necessário fazer fator de correção.

Revisão nº: 01	Data: 30/05/2012
Elaborado por: Laísa Costa	Conferido por: Tatiana Domingos

Recomendação Farmacotécnica

Produto totalmente solúvel em água.

Referências Bibliográficas

Informações do fornecedor 8610.



Via Farma Importadora

Rua Labatut, 403 - Ipiranga - S.P

(11) 2067-5724

Revisão nº: 01	Data: 30/05/2012
Elaborado por: Laísa Costa	Conferido por: Tatiana Domingos