



A vida com mais sabor!

Tablete dispersível – 10.000 FCC ALU

Enzima Digestiva para preparação de alimentos lácteos.

Uma alimentação saudável deve ser equilibrada, nutritiva e conter alimentos variados ricos em proteínas, fibras, minerais, vitaminas, carboidratos e uma pequena quantidade de óleo e gorduras.

Os carboidratos são essenciais na dieta e variam conforme o tipo de alimento, podendo ser de origem vegetal, como a sacarose ou animal, como a lactose. A lactose é um tipo de carboidrato muito comum na alimentação, em especial na brasileira e está presente no leite de vaca e seus derivados lácteos.

Para ser absorvida e utilizada pelo organismo, a lactose ingerida durante a alimentação precisa ser hidrolisada e originar outros 2 tipos de carboidratos de estrutura química mais simples que a lactose: a glicose e a galactose. Esta digestão ou "quebra" da lactose em glicose e galactose somente acontece se a lactase estiver presente e atuante no organismo.

Caso a lactose não seja hidrolisada, ela não será absorvida pelo intestino e será fermentada pelas bactérias da flora intestinal, podendo originar gases intestinais e diarreia, o que causa desconforto ao indivíduo.

Esta má digestão da lactose é conhecida como **intolerância à lactose**, e pode ser causada pela falta da enzima responsável pela digestão da lactose, **a lactase**.

No Brasil, cerca de 35 a 40 milhões de adultos podem ter perturbações digestivas após a ingestão de um copo de leite de vaca ou derivados, como digestão lenta, distensão abdominal, empachamento, diarreias e cólicas devido a formação de gases intestinais. A quantidade de leite necessária para provocar estas perturbações digestivas varia de pessoa para pessoa. Estes desconfortos intestinais acabam restringindo da alimentação diária a ingestão de minerais, vitaminas e proteínas importantes ao organismo oriundos do leite e seus derivados lácteos.

Para evitar os desconfortos gastrointestinais que podem ser ocasionados devido à má absorção da lactose pelo intestino, recomenda-se diminuir, fracionar ou não ingerir leite de vaca e seus derivados, ou usar a enzima digestiva lactase no preparo dos alimentos lácteos, para que esta enzima faça aquilo que o intestino não conseguiu fazer de modo eficiente: digerir a lactose.

Lactanon 10.000 FCC ALU é a enzima lactase, a única em tablete dispersível para preparo de alimentos lácteos.

Lactanon possibilita que adultos e crianças com intolerância à lactose possam se beneficiar dos nutrientes essenciais presentes no leite de vaca e seus derivados, sem os temidos desconfortos intestinais.

COMPOSIÇÃO POR TABLETE DISPERSÍVEL

Lactase enzima* ----- 10.000 FCC ALU**

Excipiente q.s.p ----- 1 tablete

* Origem: *Aspergillus oryzae*.

** FCC ALU (*Acid Lactase Unit*) é a unidade de medida usada para determinar a atividade de uma enzima conforme o órgão regulamentador *Food Chemical Codex* (FCC).

084002

Código do Material: 084002

Dimensões:.....107 x 158 mm	Programa:Indesign (MAC)
Material:.....Papel sulfite 56 g/m²	Prova n°:..05 FINAL 23/09/2014
Cor Pantone: ...CMYK	Designer: Fabiano
Nº da Arte:BU-2548	NOVA QUÍMICA
LAETUS:.....315	

APROVAÇÃO DE ARTE FINAL

ÁREA	VISTO	DATA
Dep'to. Marketing:	_____	_____
Dep'to. Registro:	_____	_____
Desenv. Emb.:	_____	_____
Desenv. Emb. Nature's	_____	_____
P&D Nature's	_____	_____

O uso de Lactanon permite:

Alimentação sem restrição láctea
Melhora do desconforto gastrointestinal, cólicas, gases e diarreia
Melhora na qualidade de vida
Sem glúten, sem sabor
É fácil de usar

Lactanon tablete dispersível é destinado a indivíduos com intolerância à lactose.

Lactanon tablete dispersível não se destina às pessoas com alergia ao leite de vaca.

Lactanon tablete dispersível pode ser usado por adultos e crianças.

A quantidade de Lactanon tablete dispersível a ser usado vai depender da quantidade de lactose no alimento lácteo.

MODO DE USO: Recomenda-se o uso de 01 tablete dispersível na preparação de alimentos lácteos, ou consumir de acordo com a orientação de um médico ou nutricionista.

CUIDADOS DE CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO:

Manter em temperatura ambiente (15°C a 30°C). Proteger da luz e manter em lugar seco.

Fabricado por:

EMS S/A.
R. Com. Carlo Mário Gardano, 450 - S. Bernardo do Campo - SP
CEP 09720-470 - CNPJ 57.507.378/0001-01 - INDÚSTRIA BRASILEIRA

Farmacêutico responsável: Dra. Denise de O. Lourenço
CRF-SP 32.567

Comercializado por: Nova Química Farmacêutica Ltda
Barueri/SP

Produto isento de Registro conforme RDC 27/2010

Referências: **1)** Mattar R *et al.* Intolerância à lactose: mudança de paradigmas com a biologia molecular. *Rev Assoc Med Bras* 2010; 56(2): 230-6. **2)** Pereira Filho, D and Furlan, SA. Prevalência de intolerância à lactose em função da faixa etária e do sexo: experiência do Laboratório Dona Francisca, Joinville (SC). *Revista Saúde e Ambiente / Health and Environment Journal*, v. 5, n. 1, jun. 04. **3)** Montalto M, Nucera G, Santoro L, Curigliano V, Vastola M, Covino M, Cuoco L, Manna R, Gasbarrini A and Gasbarrini G. Effect of exogenous b galactosidase in patients with lactose malabsorption and intolerance: a crossover double-blind placebo-controlled study. *European Journal of Clinical Nutrition* (2005) 59, 489–493. **4)** Usai-Satta P, Scarpa M, Oppia F, and Cabras F. Lactose malabsorption and intolerance: What should be the best clinical management? *World J Gastrointest Pharmacol Ther.* 2012 June 6; 3(3): 29–33. **5)** Montalto M, Curigliano V, Santoro L, Vastola M, Cammarota G, Manna R, *et al.* Management and treatment of lactose malabsorption. *World J Gastroenterol.* 2006;12:187-91. **6)** Suarez FL, Savaiano DA, Levitt MD. Review article: the treatment of lactose intolerance. *Aliment Pharmacol Ther.* 1995;9:589-97.

Serviço de Atendimento ao Consumidor

0800-0262274
www.novaquimicafarma.com.br
www.lactanon.com.br

BU-2548 / LAETUS-315 – 107x158mm