Momenta

Paralac

Lactase em Comprimidos (fonte *aspergillus oryzae*).

A LACTASE AUXILIA A DIGESTÃO DA LACTOSE PRESENTE NOS ALIMENTOS. SEU CONSUMO DEVE ESTAR ASSOCIADO A UMA ALIMENTAÇÃO EQUILIBRADA E HÁBITOS DE VIDA SAUDÁVEIS.

Apresentação: 30 COMPRIMIDOS

1. O que é PARALAC?

PARALAC é a enzima lactase na concentração de 9.000FCC* por comprimido.

* 1 unidade FCC é definida como a quantidade da enzima que libera o-nitrofenol a uma taxa de 1 mol/min, sob as condições estabelecidas pelo Food Chemicals Codex (FCC).

2. O que é a lactase?

A lactase é uma enzima presente em nosso organismo e responsável pela quebra da lactose em dois açúcares simples: glucose e galactose, para que possam ser absorvidos[1,2]. Portanto, é essencial para a digestão do leite e de seus derivados.

A deficiência primária de lactase (conhecida como não-persistência de lactase ou hipolactasia primária) é uma condição que afeta 60 a 70% da população mundial, variando conforme a etnia[3,4].

Muitos indivíduos com deficiência primária de lactase desenvolverão intolerância à lactose[3,4], que é uma síndrome clínica caracterizada por desconforto gástrico como náuseas, inchaço, borborigmo, dor abdominal e diarreia após o consumo de alimentos que contêm lactose (leite e derivados) [1,2,5,6].

3. Porque tomar lactase?

Estudos indicam que o consumo da lactase exógena promove a adequada hidrólise da lactose, com redução do desconforto gastrointestinal[7–11], possibilitando o consumo de laticínios[8,9] em indivíduos intolerantes ou com restrições ao consumo de lactose.

4. Como PARALAC deve ser consumido?



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

5. Recomendações de uso:

A finalidade de uso do produto Lactase em comprimidos é suplementar a deficiência da enzima lactase, auxiliando a digestão da lactose presente em produtos lácteos.

O produto fornece 9000 unidades FCC da enzima lactase na porção recomendada e deverá ser ingerido concomitantemente a produtos de origem láctea.

Importante: o uso de PARALAC se dá sob demanda, ou seja, para indivíduos com deficiência da enzima lactase, sempre que houver a ingestão da lactose.

6. Quais são os ingredientes de PARALAC?

Lactase de *Aspergillus oryzae*, estabilizantes celulose microcristalina, polivinilpirrolidona insolúvel e croscarmelose sódica, antiumectante dióxido de silício.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Porção 320 mg (1 comprimido) "Não contém quantidade significativa 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

7. Há alguma restrição de uso para o PARALAC?

Não deve ser consumido por diabéticos e indivíduos com galactosemia. Consumir sob orientação do médico ou nutricionista.

8. Como PARALAC deve ser armazenado?

Mantenha este produto em sua embalagem original, em local fresco e seco e ao abrigo da luz e umidade.

Referências Bibliográficas:

1 Misselwitz B, Pohl D, Frühauf H, Fried M, Vavricka SR, Fox M. Lactose malabsorption and intolerance: pathogenesis, diagnosis and treatment. *United European gastroenterology journal* 2013; 1: 151–9.

2 Di Rienzo T, D'Angelo G, D'Aversa F, et al. Lactose intolerance: from diagnosis to correct management. *European review for medical and pharmacological sciences* 2013; 17 Suppl 2: 18–25.

3 Malterre T. Digestive and nutritional considerations in celiac disease: could supplementation help? *Alternative medicine review : a journal of clinical therapeutic* 2009; 14: 247–57.

4 Carter SL, Attel S. The diagnosis and management of patients with lactose-intolerance. *The Nurse practitioner* 2013; 38: 23–8.

5 Mattar R, Mazo DF de C. Intolerância à lactose: mudança de paradigmas com a biologia molecular. *Revista da Associação Médica Brasileira* 2010; 56: 230–6.

6 Montalto M, Curigliano V, Santoro L, et al. Management and treatment of lactose malabsorption. *World journal of gastroenterology* : WJG 2006; 12: 187–91.

7 Lami F, Callegari C, Tatali M, et al. Efficacy of addition of exogenous lactase to milk in adult lactase deficiency. *The American journal of gastroenterology* 1988; 83: 1145–9.

8 Rosado JL, Solomons NW, Lisker R, Bourges H. Enzyme replacement therapy for primary adult lactase deficiency. Effective reduction of lactose malabsorption and milk intolerance by direct addition of beta-galactosidase to milk at mealtime. *Gastroenterology* 1984; 87: 1072–82.

9 Rosado JL, Morales M, Pasquetti A. Lactose digestion and clinical tolerance to milk, lactose-prehydrolyzed milk and enzyme-added milk: a study in undernourished continuously enteral-fed patients. *JPEN Journal of parenteral and enteral nutrition;* 13: 157–61.

10 Montalto M, Nucera G, Santoro L, et al. Effect of exogenous beta-galactosidase in patients with lactose malabsorption and intolerance: a crossover double-blind placebo-controlled study. *European journal of clinical nutrition* 2005; 59: 489–93.

11 Solomons NW, Guerrero AM, Torun B. Dietary manipulation of postprandial colonic lactose fermentation: II. Addition of exogenous, microbial beta-galactosidases at mealtime. *The American journal of clinical nutrition* 1985; 41: 209–21.

12 Mattar R, Mazo DFC. Intolerância à lactose: mudança de paradigmas com a biologia molecular. *Rev Assoc Med Bras* 2010; 56(2): 230-6

Momenta

Comercializado por:
MOMENTA FARMACÊUTICA LTDA.
Rod. Pres. Castello Branco, Km 35,6
Centro de Distribuição Docas 9 e 10
Itaqui - Itapevi - SP
CNPJ: 14.806.008/0002-35

Registrado por:
Eurofarma Laboratórios S.A.
CNPJ 61.190.096/0001-92

Fabricado por:
Eurofarma Laboratórios S.A.
Rod. Pres. Castello Branco, Km 35,6 – Itapevi - SP
CNPJ: 61.190.096/0008-69
Indústria Brasileira

Reg. MS nº 6.6034.0013

CENTRAL DE RELACIONAMENTO
Momenta
0800 703 1550
central@momentafarma.com.br

230704-00 (D) - F-20-PD - (05/16)