O QUE VOCÊ PRECISA SABER SOBRE O

Sensilatte

A lactase auxilia a digestão da lactose

LACTASE



DISSOLVE NA BOCA

sem necessidade de ingestão de água

LACTASE 9.000 FCC

SUPLEMENTO ALIMENTAR DE LACTASE EM COMPRIMIDOS

Sensilatte COMPRIMIDO

Sensilatte é um alimento funcional que contém 9.000FCC* de enzima lactase, responsável pela quebra da lactose. Seu formato pastilhado dissolve rapidamente na boca sem a necessidade de água. Sensilatte não contém açúcar e não contém glúten.

* 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).[1]

PARA QUE Sensilatte É INDICADO?

É indicado para quebrar o principal açúcar do leite e seus derivados, a lactose, em glicose e galactose, a fim de serem absorvidas pelo organismo. Sensilatte pode ser consumido por indivíduos com deficiência da enzima lactase no momento da ingestão de alimentos que contenham lactose.

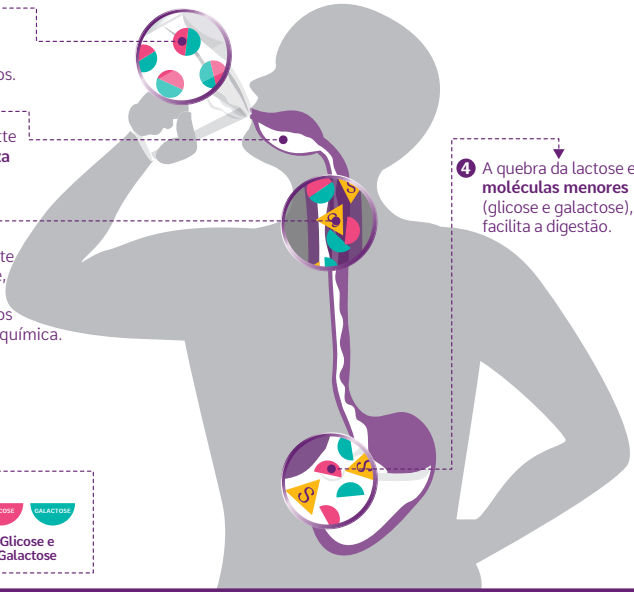
EXISTEM RESTRIÇÕES PARA USAR Sensilatte?

ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER CONSUMIDO POR GESTANTES, LACTANTES E CRIANÇAS.

Para demais informações sobre o produto consultar a embalagem externa.

COMO Sensilatte FUNCIONA?

1. A **lactose** está presente nos leites e alimentos derivados como queijos, iogurtes e outros.
2. No momento em que Sensilatte dissolve na boca, **disponibiliza a enzima** para reação.
3. A **enzima** contida em Sensilatte auxilia na digestão da lactose, presente nos alimentos que contenham leite ou derivados por meio de uma reação bioquímica.
4. A quebra da lactose em **moléculas menores** (glicose e galactose), facilita a digestão.





EMBALAGEM PICOTADA





Comprimido que **DISSOLVE NA BOCA**

COMO USAR



Consumir 1 *Comprimido*

- *Deixe* ***Dissolver*** *na boca*
- *ou tome com* ***Água***

No instante em que ingerir *alimentos que contenham lactose*



ou conforme orientação *do médico ou nutricionista*



A dose deve ser ajustada às necessidades individuais de suplementação de lactase e o consumo de alimentos contendo lactose

O QUE VOCÊ PRECISA SABER SOBRE...

- **Lactose:** é um açúcar presente em alimentos lácteos.[3,4]
- **Lactase:** é a enzima responsável pela digestão da lactose. Está quase sempre presente no nosso organismo e promove a quebra da lactose em dois açúcares, a galactose e a glicose.[2,5]
- **Intolerância a Lactose:** pessoas com deficiência da enzima lactase podem desenvolver intolerância a lactose, apresentando desconforto gástrico, náuseas, diarreias e outros sintomas após a ingestão de alimentos que contenham leite ou seus derivados.[3]

Referências:

1 - CODEX, Food Chemicals. Committee on Food Chemicals Codex. **Food and Nutrition Board, Institute of Medicine, National Academy of Sciences**. Published: National Academy Press, Washington, DC, 1996.

2 - MONTALTO, M. et al. **Management and treatment of lactose malabsorption**. World journal of gastroenterology, v. 12, n. 2, p. 187, 2006.

3 - SAAVEDRA, J. M.; PERMAN, J. A. **Current concepts in lactose malabsorption and intolerance**. Annual review of nutrition, v. 9, n. 1, p. 475-502, 1989.

4 - SUAREZ, F. L.; SAVAIANO, D. A.; LEVITT, M. D. **A comparison of symptoms after the consumption of milk or lactose-hydrolyzed milk by people with self-reported severe lactose intolerance**. New England Journal of Medicine, v. 333, n. 1, p. 1-4, 1995.

5 - VESA, T. H.; MARTEAU, P.; KORPELA, R. **Lactose intolerance**. Journal of the American College of Nutrition, v. 19, n. sup2, p. 165S-175S, 2000.

https://bulas.pratidonaduzzi.com.br/produto/sensilatte?q=53

Centro de Atendimento ao Consumidor
0800 709 9333
cac@pratidonaduzzi.com.br

Fabricado em:
PRATI, DONADUZZI & CIA LTDA
Av. Egydio Geronymo Munaretto Km 3 Sala 05 Cesar Park, Toledo/PR
Indústria Brasileira CNPJ 73.856.593/0019-95
www.pratidonaduzzi.com.br

prati donaduzzi