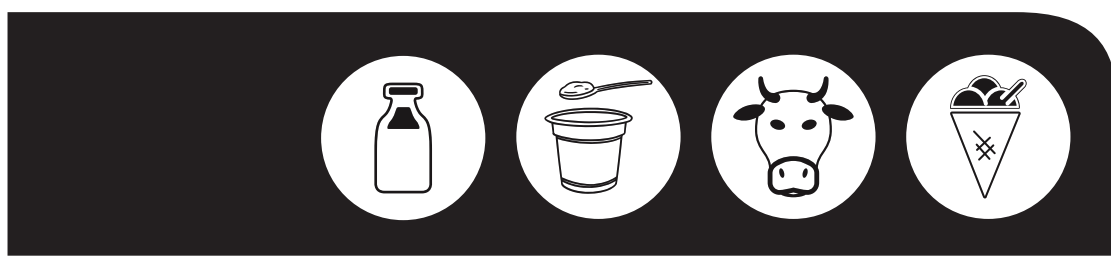


LACTEASE®



Integratore alimentare per l'intolleranza al lattosio Compresse masticabili

Cos'è e come funziona LACTEASE®?

LACTEASE® (enzima lattasi derivato da *Aspergillus* spp.) idrolizza il lattosio rendendo il latte, i latticini ed i suoi derivati più digeribili per tutte quelle persone che sono intolleranti al lattosio. LACTEASE® trasforma il lattosio ingerito con il cibo in due zuccheri semplici, glucosio e galattosio, facilmente digeribili. Per coloro che sono intolleranti al lattosio, l'uso di LACTEASE® può aiutare a contrastare la formazione di gas nell'intestino causa di spiacevoli gonfiori, fastidiose flatulenze, crampi addominali e diarree.

Cos'è il lattosio?

Il lattosio è un disaccaride, cioè uno zucchero complesso. Per poter essere digerito deve essere scisso nei suoi due zuccheri semplici, glucosio e galattosio: questo avviene a livello intestinale ad opera di un enzima idrolitico la lattasi.

Indicazioni

LACTEASE® è indicato nei soggetti intolleranti al lattosio in quanto utile a favorire fisiologicamente il processo digestivo del lattosio, evitando che raggiunga il colon, dove verrebbe fermentato dai batteri intestinali, con conseguente insorgenza di disturbi a livello gastrointestinale.

Alimenti contenenti lattosio*

Il lattosio è presente in moltissimi alimenti. Infatti, non è contenuto solo nel latte e nei suoi derivati, ma anche in molti altri prodotti in cui il latte è presente come ingrediente e il lattosio come additivo per ammorbidire o aggiungere gusto, oppure come conservante.*

Nella nostra alimentazione quotidiana troviamo il lattosio in:*

- pane e altri prodotti da forno, merendine, biscotti
- creme, margarina, condimenti per insalate
- minestre precotte
- preparati a base di carne e insaccati
- bevande per la prima colazione
- corn-flakes, caramelle e altri snack
- polvere di lattosio presente in alcuni farmaci
- siero di latte in polvere come fonte proteica negli integratori per gli sportivi

Alcuni formaggi (ad esempio, taleggio, gorgonzola, fontina, provolone, pecorino, parmigiano reggiano, grana padano, formaggio svizzero) possono, in genere, essere consumati con moderazione perché ricchi di batteri lattici o perché sottoposti a prolungata stagionatura. I fermenti e i batteri presenti, infatti, scindono il lattosio in glucosio e galattosio rendendolo digeribile, oltre che un'ottima fonte di calcio.

Anche lo yogurt, contenendo batteri che digeriscono parzialmente il lattosio, è un alimento che può essere consumato in quantità moderata dalle persone intolleranti al lattosio.

Dosaggio consigliato:

È consigliabile l’assunzione di 1 compressa masticabile poco prima di consumare alimenti contenenti lattosio. L’effetto benefico si ottiene con l’assunzione di 4500 FCC ALU** prima di ogni pasto contenente lattosio.

Avvertenze:

Consultare il medico se i sintomi continuano, nonostante l’uso del prodotto, o se i sintomi sembrano insoliti e non dipendenti dalla ingestione di latte e latticini.
Non superare la dose massima raccomandata.
Gli integratori non vanno intesi quali sostituti di una dieta variata, equilibrata e di un sano stile di vita. L’intolleranza al lattosio è variabile da soggetto a soggetto, è quindi opportuno chiedere consiglio circa il ruolo di tale sostanza nella propria dieta.
Conservare il prodotto in un luogo asciutto a temperatura ambiente.
Tenere fuori dalla portata dei bambini di età inferiore ai 3 anni.

Senza glutine

Ingredienti:

Destrosio, agente di carica: cellulosa microcristallina, lattasi (4500 FCC ALU**), agente antiagglomerante: calcio stearato, aroma naturale di menta.

Componenti caratterizzanti	Per 1 compressa masticabile
Enzima lattasi	4500 FCC ALU**

**FCC ALU Food Chemical Codex Acid Lactase Unit (Misura di attività enzimatica)

Produttore:

Gelda Scientific
Mississauga, Ontario
Canada

Distributore:

EG S.p.A.
Via Pavia 6
20136 Milano

Raccolta differenziata

Astuccio



PAP
Carta

Foglietto



PAP
Carta

Blister



C/PVC
Plastica

Verifica le disposizioni del tuo Comune.

9303378 2402 IT



*Fonte: ISSalute - Intolleranza al lattosio: riconoscerla e gestirla. ISSalute - Istituto Superiore di Sanità, 2020