

Lacday

Auxilia na digestão da Lactose

GOTAS

SUPLEMENTO ALIMENTAR EM SOLUÇÃO GOTAS

Lactase de *Aspergillus oryzae*

5.000 U.FCC/ml

A lactase auxilia a digestão da lactose.

Peso ou conteúdo líquido:
Embalagem contendo 30 mL.

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 gorduras¹.

Os carboidratos são essenciais na dieta e variam conforme o tipo de alimento. 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 lácteos¹.

No Brasil, cerca de 35 milhões a 40 milhões de adultos podem ter perturbações digestivas após a ingestão de um copo de leite de vaca, como digestão lenta, distensão abdominal, empachamento, diarreias e cólicas devido à formação de gases intestinais, causada pela presença da lactose².

No organismo, a lactose ingerida durante a alimentação precisa ser hidrolisada e originar outros dois tipos de carboidratos de estrutura química mais simples que a lactose: a glicose e a galactose. Esta digestão da lactose em glicose e galactose somente acontece se a enzima lactase estiver presente e atuante no organismo^{2,3}.

Caso a lactose não seja hidrolisada, ela não será absorvida pelo intestino e será fermentada pelas bactérias da biota intestinal, podendo originar gases intestinais e diarreia^{3,4}. A enzima digestiva lactase quebra (hidrolisa) a lactose presente nos alimentos.

Lacday Gotas 5.000 U.FCC/ml é um suplemento alimentar da enzima lactase em solução gotas.

Lacday Gotas possibilita que adultos possam se beneficiar dos nutrientes essenciais presentes no leite de vaca e seus derivados.

A tolerância à lactose é variável entre a população. Portanto, é importante que indivíduos com má digestão de alimentos à base de leite procurem aconselhamento sobre o uso da lactase na sua alimentação.

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

Este produto não deve ser consumido por gestantes, lactantes e crianças.

Este produto não é indicado para indivíduos ALÉRGICOS à proteína do leite e seus derivados.

DIABÉTICOS: CONTÉM GLICOSE E GALACTOSE.

MODO DE USO: Para uso adulto. Recomenda-se consumir 22 gotas (1 mL) em cada refeição que contenha lactose.

Este produto não é um medicamento. Não exceder a recomendação diária de consumo indicada na embalagem. Mantenha fora do alcance de crianças.

COMPOSIÇÃO SOLUÇÃO GOTAS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 1 ml (equivalente a 22 gotas)

EnzimaAdulto
Lactase..... 5.000 U.FCC/ml*

*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 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

*U.FCC = Unidade de atividade enzimática determinada segundo o Food Chemical Codex.

INGREDIENTES: Lactase e Água. Acidulante: Ácido cítrico. Conservadores: Benzoato de sódio e Sorbato de potássio. Espessante: Goma xantana. Umectante: Glicerina. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.**

Código do Material: 085753

Dimensões:.....107 x 158 mm
Material:.....Papel sulfite 56 g/m²
Cor Pantone: ...CMYK
Nº da Arte:BU-2615
LAETUS:1098

Programa: Indesign CC 2018 (MAC)
Prova nº: 01 Final 15/05/2018
Designer: Eliane
EMS

CYAN

YELLOW

MAGENTA

BLACK

ATENÇÃO: As cores desta prova são indicativas. A impressão final deverá obedecer o padrão oficial estabelecido em especificação ou cartela de cores.

Lacday Gotas:

Sem sabor!
É fácil de usar!
Sem corantes!

CUIDADOS DE CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO:

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

Registrado e fabricado por: EMS S/A.

Rod. Jornalista F. A. Proença, km 08
Bairro Chácara Assay - CEP 13186-901
Hortolândia/SP
CNPJ: 57.507.378/0003-65

INDÚSTRIA BRASILEIRA

Farmacêutica responsável:

Drª Silvana Masiero
CRF-SP nº 12.666
Reg. MS 5.7949.0699.002-5

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.

BU-2615 / LAETUS-1098 - 107x158mm

APROVAÇÃO DE ARTE FINAL

ÁREA	VISTO	DATA
Desenv. Embalagem	_____	_____
Depto. Marketing	_____	_____
Registro de Produto	_____	_____
Desenv. Emb. LuxBiotech	_____	_____
P&D LuxBiotech	_____	_____