

EnziLac

FQM|DIVCOM®
CONSCIÊNCIA PELO BEM ESTAR

4500 e 9000 FCC Unidades de Lactase
A lactase auxilia a digestão da lactose.
USO ADULTO E INFANTIL

APRESENTAÇÃO: Embalagem com 3 blisters contendo 10 comprimidos mastigáveis.

COMPOSIÇÃO: 4500 FCC Unidades de Lactase:

Cada comprimido mastigável contém:

Lactase4500 FCC Unidades de Lactase

9000 FCC Unidades de Lactase:

Cada comprimido mastigável contém:

Lactase.....9000 FCC Unidades de Lactase

INFORMAÇÕES SOBRE ENZILAC

O leite é um alimento complexo formado por água, gorduras, proteínas, sais minerais, vitaminas, enzimas, lactose, dentre outras substâncias. A lactose, conhecida popularmente como o açúcar do leite é o único carboidrato presente no leite. Na maioria das sociedades, os carboidratos constituem pelo menos metade da dieta de adultos.

Os carboidratos se dividem em monossacarídeos (açúcares simples que são facilmente absorvidos), polissacarídeos (mais complexos) e os dissacarídeos. A lactose é um dissacarídeo que por meio da enzima lactase é convertido em dois monossacarídeos, a glicose e a galactose, que são absorvidos no intestino delgado.

A lactase é uma enzima digestiva produzida e secretada pelas células intestinais responsável pela digestão da lactose, açúcar presente no leite e derivados. A deficiência na produção da enzima lactase pelo organismo compromete a digestão da lactose, impossibilitando ou dificultando sua absorção e aproveitamento pelo organismo. Associar lactase ao consumo de produtos lácteos auxilia o processo digestivo, evitando desconfortos causados pela má digestão da lactose.

A quantidade necessária de lactase depende muito do grau de dificuldade de digestão da lactose e deve ser avaliada de maneira individual para cada pessoa. Como um guia, sabe-se que 300 FCC da enzima lactase pode hidrolisar cerca de 1g de lactose. Veja na tabela abaixo as quantidades de lactose presentes em alguns alimentos:

CONTEÚDO DE LACTOSE POR 100 G:

| | | | |
|------------------|------|---------------|------------|
| Leite | 5,0g | Chocolate | 9,5g |
| Leite condensado | 9,5g | Sorvete | 7,0g |
| logurte | 4,7g | Nata | 4,5g |
| Queijo fresco | 3,5g | Queijos duros | 1,0g-3, 5g |

ENZILAC é um produto à base da enzima lactase, responsável pela conversão da lactose em glicose e galactose e recomendada à indivíduos com dificuldade de digestão de derivados lácteos devido a deficiência total ou parcial na produção da enzima lactase.

A enzima lactase, porém, não ajuda quando se trata de quadros alérgicos à proteína do leite, a caseína.

INSTRUÇÕES DE USO:

4500 FCC Unidades de Lactase: Recomenda-se engolir ou mastigar um a dois comprimidos no início de cada refeição que contiver produtos lácteos.

9000 FCC Unidades de Lactase: Recomenda-se engolir ou mastigar um comprimido no início de cada refeição que contiver produtos lácteos.

A quantidade poderá ser ajustada a depender do grau de dificuldade de digestão da lactase pelo indivíduo e da quantidade de derivados lácteos ingeridos a cada refeição. Consumir preferencialmente sob orientação de um profissional de saúde habilitado, como nutricionista, médico ou farmacêutico.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Sem adição de açúcares.

Ingredientes: Lactase, veículos celulose microcristalina e manitol, lubrificante estearato de magnésio, estabilizante citrato de sódio, acidulante ácido cítrico, aroma artificial de baunilha e edulcorante sucralose.

MS: 6.7239.0013.

Registrado por:

FARMOQUÍMICA S/A

Av. José Silva de Azevedo Neto, 200, Bloco 1,

1º andar, salas 101 a 104 e 106 a 108

Rio de Janeiro – RJ

CEP 22775-056

CNPJ: 33.349.473/0001-58

Fabricado por:

FARMOQUÍMICA S/A

Rua Viúva Cláudio, 300

Rio de Janeiro – RJ

CEP 20.970-032

CNPJ 33.349.473/0003-10

e/ou

VIDFARMA INDÚSTRIA DE MEDICAMENTOS LTDA.

Rodovia BR-232, Km 63, s/n

Parque Industrial- Pombos – PE

CNPJ: 03.993.167/0001-99

Indústria brasileira

SAC: 08000 25 01 10

sac@fqm.com.br

500005119/18-00
105 x 170 mm
AR0000618

