

Eu lactos®

TRATAMIENTO IDEAL PARA LA INTOLERANCIA A LA LACTOSA

EULACTOS® es utilizado para pacientes con intolerancia a la lactosa. Se presenta en cápsulas conteniendo 9000 FFC (Food Chemical Codex) que son unidades de la enzima lactasa según este códex. Se emplean estas unidades de medida enzimática ya que son más precisas que cuando se especifica el producto en peso. Estas unidades han sido aceptadas por la Food and Drug Administration de los Estados Unidos (FDA).

La lactasa, un tipo de β -galactosidasa, es una enzima producida en el intestino delgado y que se

sintetiza durante la infancia lactante de todos los mamíferos. Su acción es imprescindible para el proceso de conversión de la lactosa, azúcar doble (disacárido), en sus componentes glucosa y galactosa. La lactasa se produce en el borde en cepillo de las células que recubren las vellosidades intestinales. Pertenece a la familia de las disacaridasas, que son las enzimas que se encargan de romper los disacáridos en los monosacáridos que los forman.



Algunos microorganismos, como las bacterias lácticas, producen lactasa. Esto les permite hidrolizar la lactosa y metabolizar sus componentes (2).

La habilidad para digerir la lactosa durante el período de la lactancia es esencial para la salud del infante, demostrando que por la deficiencia congénita de la lactasa puede llegar a ser fatal cuando no se la reconoce muy temprano luego del nacimiento.

La excepción de esta regla está en las poblaciones que, gracias a la domesticación del ganado vacuno, siguen consumiendo leche de vaca y otros productos lácteos, en su edad adulta.

La lactosa ayuda a la absorción del calcio, permitiendo la correcta mineralización de los huesos, posee efectos prebióticos que benefician a la flora intestinal.

Cuando la persona no puede metabolizar la lactosa en su edad adulta se dice que es "intolerante". (2)

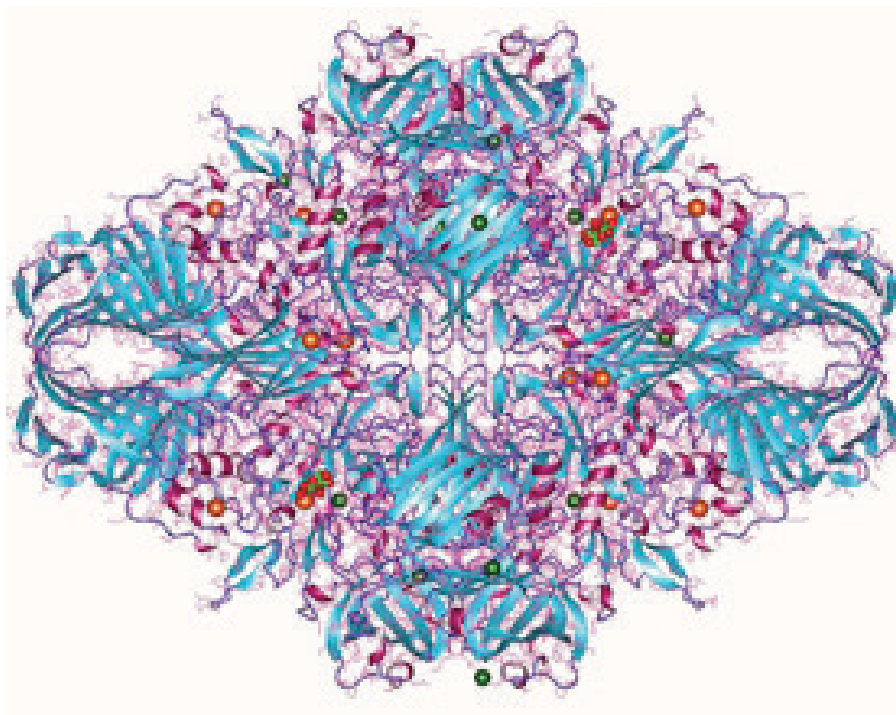


Fig 3. Representación por cristalografía de la estructura proteica de la enzima lactasa

Intolerancia a la lactosa. Mecanismo biológico

Alrededor de las dos terceras partes de la población mundial tiene un decrecimiento programado de los niveles de lactasa después del destete (3). Adicionalmente, en sujetos con deficiencia de la lactasa por las infecciones gastrointestinales, la enfermedad intestinal inflamatoria, cirugías abdominales y otros trastornos pueden provocar una deficiencia secundaria muy diferente a la deficiencia congénita de lactasa.

Cualquiera se a la causa, la deficiencia de lactase resulta en una imposibilidad de absorber la lactosa desde el tracto gastrointestinal lo cual produce síntomas de intolerancia a la lactosa en individuos susceptibles (4).

Deficiencia secundaria de lactasa

La malabsorción secundaria de lactosa se debe a una deficiencia de lactasa en las personas que mantienen la secreción de lactasa en la vida adulta, como consecuencia de enfermedades que provocan lesión de la pared intestinal. Una vez que el principal problema se resuelve, los productos lácteos a menudo pueden ser consumidos normalmente, con lo que además se evita una exclusión innecesaria de esta importante fuente de calcio.

Entre las principales enfermedades que provocan deficiencia secundaria de lactasa cabe destacar:

- La enfermedad celíaca sin tratamiento
- Enfermedad de Crohn.
- Infección gastrointestinal.
- Enteropatías sensibles a proteínas de leche de vaca.
- Medicamentos. Hay cierta gama de fármacos que pueden dar como resultado un daño mucoso en el tracto gastrointestinal. Algunos de éstos son: antiinflamatorios no esteroideos (AINE), como la aspirina y el ibuprofeno; antibióticos, etc.
- Otras: gastropatía diabética, síndrome carcinoide, cirugías abdominales, giardiasis, malnutrición, enteritis actínica, enteritis regional, fibrosis quística (7).

Características del producto EULACTOS

La agencia europea en materia de seguridad alimentaria (EFSA), recomienda dosis de 4500 o más unidades de FCC (Food Chemicals Codex) con cada comida que contiene lactosa.

A modo de aproximación, una cápsula de EULACTOS serviría, para casos de intolerancia a la lactosa moderados y fuertes, mejorando el proceso digestivo, por ejemplo de dos vasos de leche de 250 ml, 4 yogures o 400-500 g de queso fresco, siempre teniendo en cuenta las particulares condiciones individuales. 300 Unidades FCC de lactasa convierten 1 gramo de lactosa en sus componentes glucosa y galactosa.

Muchos expertos en salud concuerdan que es importante tratar la intolerancia a la lactosa para que las personas puedan consumir leche y productos lácteos. (11,12,13).

Indicaciones de EULACTOS®

Para el tratamiento de la intolerancia a la lactosa.

Deficiencia secundaria de lactasa.

Prevención de los síntomas de intolerancia a la lactosa, como calambres, diarrea y gases, cuando las personas con intolerancia a la lactosa toman productos lácteos o lactosa.

La lactasa se puede tomar antes de consumir alimentos que contengan lactosa.

EULACTOS® se administra por vía oral para producir la hidrólisis de la lactosa "in vivo", o sea provee la enzima que ayuda a la digestión de los alimentos lácteos

Posología y modo de administración

Las cápsulas deben deglutirse con suficiente agua y pueden ser usadas inmediatamente antes o durante la ingestión de leche o cualquier alimento lácteo o que contiene lactosa.

Se recomienda tomar 1 cápsula con la primera porción de alimento lácteo o que contenga lactosa

Como EULACTOS® actúa solamente sobre el alimento cuando se ingiere, se deberá usar cada vez que se lo consuma. Se recomienda tomar 1 cápsula con la primera porción de alimento lácteo o que contenga lactosa, ingerido (14).

BIBLIOGRAFÍA

1. Vesa, T.H.; Marteau, P.; Korpela, R. Lactose intolerance. J. Am. Coll. Nutr. 2000, 19 (Suppl. S2), 165S-175S.
2. Swallow, D.M. Genetics of lactase persistence and lactose intolerance. Ann. Rev. Genet. 2003, 37, 197-219.
3. Poulter, M.; Hollox, E.; Harvey, C.B.; Mulcare, C.; Peuhkuri, K.; Kajander, K.; Sarner, M.; Korpela, R.; Swallow, D.M. The causal element for the lactase persistence/non-persistence polymorphism is located in a 1 Mb region of linkage disequilibrium in Europeans. Ann. Hum. Genet. 2003, 67, 298-311
4. Zheng, X.; Chu, H.; Cong, Y.; Deng, Y.; Long, Y.; Zhu, Y.; Pohl, D.; Fried, M.; Dai, N.; Fox, M. Self-reported lactose intolerance in clinic patients with functional gastrointestinal symptoms: Prevalence, risk factors, and impact on food choices. Neurogastroenterol. Motil. 2015, 27, 1138-1146
5. Zhao, J.; Fox, M.; Cong, Y.; Chu, H.; Shang, Y.; Fried, M.; Dai, N. Lactose intolerance in patients with chronic functional diarrhoea: The role of small intestinal bacterial overgrowth. Aliment. Pharmacol. Ther. 2010, 31, 892-900.
6. Poulter, M.; Hollox, E.; Harvey, C.B.; Mulcare, C.; Peuhkuri, K.; Kajander, K.; Sarner, M.; Korpela, R.; Swallow, D.M. The causal element for the lactase persistence/non-persistence polymorphism is located in a 1 Mb region of linkage disequilibrium in Europeans. Ann. Hum. Genet. 2003
7. Misselwitz, B.; Pohl, D.; Fruhauf, H.; Fried, M.; Vavricka, S.R.; Fox, M. Lactose malabsorption and intolerance: Pathogenesis, diagnosis and treatment. United Eur. Gastroenterol. J. 2013, 1, 151-159.
Murray, K.; Wilkinson-Smith, V.; Hoad, C.; Costigan, C.; Cox, E.; Lam, C.; Marciani, L.; Gowland, P.; Spiller, R.C. Differential effects of FODMAPs (fermentable oligo-, di-, mono-saccharides and polyols) on small and large intestinal contents in healthy subjects shown by MRI. Am. J. Gastroenterol. 2014,
9. Lami F, Callegari C, Tatali M, et al. Efficacy of addition of exogenous lactase to milk in adult lactase deficiency. Am J Gastroenterol 1988; 83:1145-9 .
10. Lin MY, Dipalma JA, Martini MC, et al. Comparative effects of exogenous lactase (beta-galactosidase) preparations on in vivo lactose digestion. Dig Dis Sci 1993; 38:2022-7.
11. Horowitz M, Wishart J, Mundy L, Nordin BE. Lactose and calcium absorption in postmenopausal osteoporosis. Arch Intern Med 1987; 147:534-6.
12. Newcomer AD, Hodgson SF, McGill DB, Thomas PJ. Lactase deficiency: prevalence in osteoporosis. Ann Intern Med 1978; 89:218-20.
13. Ramirez FC, Lee K, Graham DY. All lactase preparations are not the same: results of a prospective, randomized, placebo-controlled trial. Am J Gastroenterol 1994; 89:566-70.
14. Sanders SW, Tolman KG, Reitberg DP. Effect of a single dose of lactase on symptoms and expired hydrogen after lactose challenge in lactose-intolerant subjects. Clin Pharm 1992; 11:533-8.

Eu lactos®



*¡Reconcíliate
con lo que
te gusta!*

EUROSTAGA®
CORPORACIÓN FARMACÉUTICA