

IDENTIFICAÇÃO			
<b>Produto</b>	Lactase		
<b>Estrutura Molecular</b>	N/D	<b>Peso molecular</b>	N/D
<b>DCB / DCI / Denominação científica</b>	08573		
<b>Sinônimos</b>	β-Galactosidase, β-D- Galactosidase, β-D- Galactoside Galactohydrose; Tilactasa e Tilactasum.		
<b>INCI</b>	N/D	<b>CAS</b>	9031-11-2
<b>Apresentação / especificação</b>	<p>Pó branco ou levemente castanho.</p> <p>Cada 1g de lactase equivale a aproximadamente 14.000 unidades FCC (Food Chemical Codex Units).</p>		
<b>Descrição / Propriedades</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uma enzima digestiva hidrolítica derivada de <i>Aspergillus oryzae</i> ou <i>Penicillium multicolor</i>.</li> <li>• Catalizadora da hidrólise digestiva da lactose</li> <li>• Única enzima intestinal capaz de hidrolizar a lactose, sua atividade é essencial para sobrevivência de mamíferos pois a lactose não-hidrolizada não é absorvível. Na ausência de lactase suficiente, lactose não digerida pode ser fermentada e os produtos da fermentação podem resultar nos sintomas que caracterizam a Intolerância a lactose.</li> <li>• Uma unidade de Lactase (ALU) é a quantidade de enzima que liberará 1 micro-mol de nitrophenol/minuto, a 37°C, a um pH de 4,5 sob as condições de teor.</li> </ul>		
<b>Composição</b>	N/D		
APLICAÇÕES			
<b>Indicações</b>	Diminuir os sintomas da intolerância á lactose, como inchaço, cólicas, flatulência e diarreia após o consumo de alimentos lácteos.		

<p><b>Posologia / Concentração</b></p>	<p>400 á 1.000mg</p> <p>Em doses iniciais de 200mg duas vezes ao dia. Se persistir o desconforto após consumo de leite com o uso de lactase, pode-se aumentar a dosagem. A lactase pode ser usada com todos os tipos de leite e derivados: integral, desnatado e semi-desnatado, em pó ou achocolatado.</p>
<p><b>Via de administração</b></p>	<p>Oral</p>
<p><b>Solução Magistral</b></p>	<p>Suspensão (adicionada em gotas no leite) e cápsula</p>
<p><b>Formulações</b></p>	<p><b>Lactase – Gotas</b></p> <p>Lactase ..... 2g</p> <p>Glicerina ..... 50mL</p> <p>Syrspend™SF qsp ..... 100mL</p> <p><b>Posologia:</b> Para digestão da lactase no leite, adicione 15 gotas para cada 1 litro de leite, deixando sob refrigeração por 24 horas.</p> <p><b>Obs.:</b> Depois de pronta a formulação, a mesma deve ser mantida sob refrigeração, ou seja , de 2°C a 8°C. A validade da formulação deve ser 30 dias após a data de fabricação.</p> <p><b>Lactase - Cápsula</b></p> <p>Lactase ..... 200mg</p> <p>Excipiente(sem lactose)qsp ..... 1 Vcaps™</p> <p><b>Posologia.:</b> 1 Vcaps™ no momento da ingestão de alimentos lácteos.</p>
<p><b>REFERÊNCIAS CIENTÍFICAS</b></p>	
<p><b>Estudos in vitro</b></p> <p><b>pré-clínico</b></p> <p><b>estabilidade</b></p>	<p>N/D</p>



<b>Estudos clínicos</b>	N/D
<b>FARMACOLOGIA</b>	
<b>Mecanismo de ação</b>	O dissacarídeo lactose é constituído por uma molécula de glicose e uma molécula de galactose unidas por uma ligação beta(1,4) glicosídica. A atividade enzimática da lactase quebra esta ligação liberando os monômeros glicose e galactose para absorção pelas células intestinais.
<b>Efeitos adversos</b>	N/D
<b>Contraindicações / precauções</b>	Uso contra-indicado para pessoas que apresentam alergia ao produto.  Caso experimente qualquer desconforto não usual ou que não estiver relacionado aos sintomas que levaram ao uso desse produto, consulte um médico antes de continuar o tratamento. Se a dor abdominal causada por laticínios persistir após o uso da lactase, consulte um médico.
<b>FARMACOTÉCNICA</b>	
<b>Equivalência / Teor</b>	Cada 1g de lactase equivale a aproximadamente 14.000 unidades FCC (Food Chemical Codex Units).
<b>Solubilidade</b>	Solúvel em água
<b>pH estabilidade</b>	4,5
<b>Orientações farmacotécnicas</b>	N/D
<b>Incompatibilidades</b>	N/D
<b>Conservação / Armazenamento</b>	Acondicionar sob refrigeração (4 a 8°C)
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. PDR – Physician’s Desk Reference, 48ª edição, 1994, Editora Medical Economics Data Company, Pág. 1.147;</li><li>2. Martindale, The Extra Pharmacopoeia, Ed. The Pharmaceutical Press, 1989, 29ª edição, Vol. II - pag. 1.049;</li><li>3. Martindale, The Complete Drug Reference, 36th Edition;</li><li>4. DSM FOOD SPECIALITIES. Maxilact A lactase de levedura láctea – aplicações em leite e soro. The Netherlands, 2009. 6p. Boletim Técnico;</li><li>5. Montalto M, Curigliano V, Santoro L, et al. Management and treatment of lactose malabsorption. <i>World J Gastroenterol.</i> 2006;14:187–191.</li></ol>	



6. Sibley E. – Cellular and Molecular Biology of Lactase - NIH Consensus Development Conference – Lactose Intolerance and Health – Feb.22-24-2012
7. Formulário Médico-Farmacêutico, 4ª Ed 2011;
8. Preparações Oraís Líquidas, 3ª Ed 2011;
9. Material do Fabricante.