

DAIRYLYTIC®

Dairylytic® tem efeito duplo quebrando tanto a lactose quanto as proteínas presentes nos laticínios.



DESCRIÇÃO

Muitas pessoas que têm desconforto digestivo a partir do consumo de produtos derivados do leite assumem que são intolerantes à lactose, mas ainda não encontram alívio ao usar suplementos enzimáticos tradicionais de lactase. Nestas casos, o desconforto pode ser atribuído à uma resposta imune aos componentes proteicos de laticínios e não de intolerância à lactose.

Dairylytic® é uma mistura de enzimas com dupla função, quebra da lactose pela enzima lactase e uma mistura única de enzimas proteases desenvolvidas especificamente para quebra das proteínas do leite e seus derivados. Esta combinação inovadora foi projetada para quebrar a lactose associada com intolerância, bem como tornar as proteínas do leite, que poderiam causar uma resposta imune, mais fáceis de digerir e absorver.

INTRODUÇÃO

Intolerância à Lactose

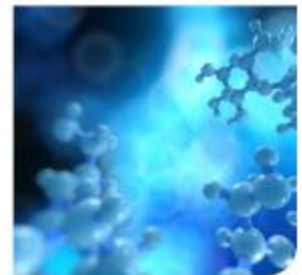
A lactose, um carboidrato encontrado em laticínios, é grande demais para o corpo absorver. A enzima lactase é necessária para quebrá-la em unidades simples, ou açúcares simples, permitindo ao corpo digeri-los e absorvê-los.

A intolerância à lactose é uma condição comum em que o corpo não produz enzimas lactase suficientes para quebrar a lactose. Um indivíduo com intolerância à lactose desenvolverá sintomas dentro de 20 minutos a duas horas após consumir laticínios. Os sintomas mais comuns são dor no estômago, gases, distensão abdominal e câimbras. Sintomas mais extremos incluem diarreia, náusea, e vômitos.

Sensibilidade a Proteína

O Soro do leite (Whey) e a caseína são componentes proteicos do leite e devem ser quebrados por enzimas proteases a fim de serem usados pelo corpo. Caso nosso organismo não produza enzimas proteases em quantidade suficiente necessárias para a quebra e digestão das proteínas do leite, isto pode resultar em desconforto digestivo.

A sensibilidade às proteínas do leite também pode se apresentar como uma reação exacerbada ou reação hipersensível do sistema imune do corpo. As proteínas podem ser inofensivas, mas o corpo as reconhece como substâncias estranhas e emite uma resposta defensiva. Os sintomas incluem distensão abdominal, náusea, câimbras, e dor.



PROPRIEDADES

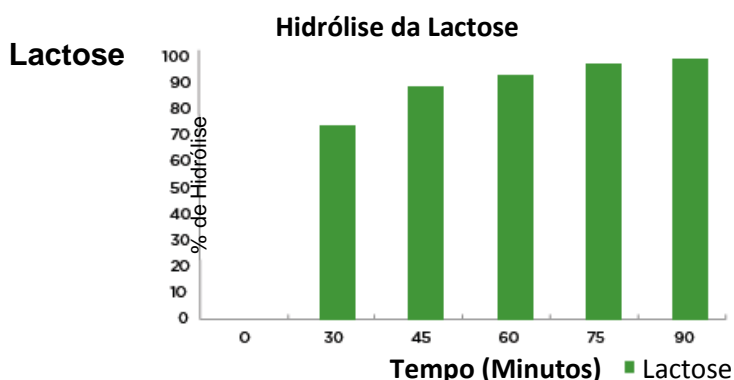


Figura 1. A hidrólise da lactose encontrada em um copo de leite de 8 oz. Dairylytic[®] quebra a lactose rapidamente e eficientemente em um período de 90 minutos nas condições fisiológicas do corpo.

Proteína

Caseína

A caseína é composta de muitas proteínas diferentes que devem ser quebradas em peptídeos menores. Quanto menores os peptídeos, é mais provável que sejam absorvidos pelo corpo.

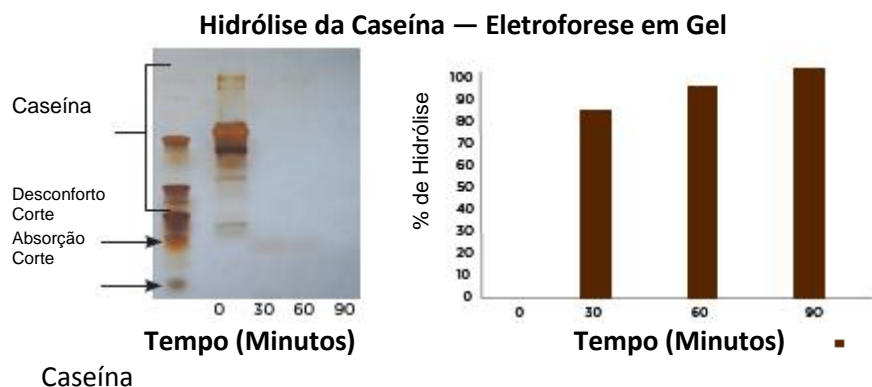


Figura 2. Dairylytic[®] quebra a caseína em peptídeos bem pequenos dentro de 30 minutos, e consegue hidrólise completa em 90 minutos.

Soro

A Proteína Whey (proteína do soro do leite) é tipicamente uma mistura de proteínas beta-lactoglobulinas (65%) e alfa-lactoalbuminas (25%). Quanto menores os peptídeos, há menos chance de se ligarem a anticorpos, diminuindo a chance de uma resposta imune.

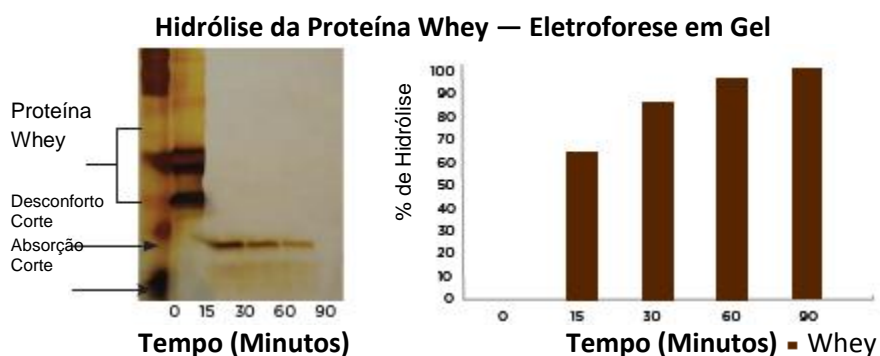


Figura 3. Dairylytic[®] quebra a Proteína Whey em peptídeos muito pequenos dentro de 15 minutos, e consegue hidrólise completa em 90 minutos.

DIFERENCIAIS DO DAIRYLYTIC®

- Atua em uma faixa ampla de pH.
- Certificado Non-GMO (enzimas não são derivadas de microrganismos modificados).
- Por se tratar de um blend de enzimas que atua em diversos pHs, a sua ação é muito mais eficaz quando comparada a ação de enzimas isoladas;

CONCENTRAÇÃO RECOMENDADA

É recomendada uma dosagem de 345 mg de enzima. O Dairylytic® deve ser utilizado em cápsulas de HPMC ou gelatinosas.

A dosagem de 345 mg é capaz de digerir a lactose e proteínas de 250 mL de leite.

RECOMENDAÇÕES FARMACOTÉCNICAS

Para garantir a atividade das enzimas recomenda-se que o produto seja armazenado em temperatura de geladeira mesmo após a manipulação. O paciente pode retirar as cápsulas que for utilizar no dia e carregar em temperatura ambiente.

Atividade Enzimática por dose (345 mg)	
<i>Proteases</i>	50.000 HUT/ dose
<i>Lactase</i>	4.500 ALU/ dose

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Tuula H. Vesa, PhD, Philippe Marteau, PhD, MD, e Riitta Korpela, PhD. (2000) Lactose Intolerance. J Am Coll Nutr vol. 19 no. suppl 2 165S-175S.

Alessandri C, Sforza S, Palazzo P, Lambertini F, Paoletta S, et al. (2012) Tolerability of a Fully Matured Cheese in Cow's Milk Allergic Children: Biochemical, Immunochemical, and Clinical Aspects. PLoS ONE 7(7): e40945. doi:10.1371/journal.pone.0040945.

McCann, M. (1993) "Pancreatic enzyme supplement for treatment of multiple food allergies," Ann. Allerg. 71:269,.

Material do fabricante

Glutalytic, Dairylytic and ProHydrolase são marcas registradas Deerland Enzymes, Inc.