

Lactase Líquida

<https://sem lactose.com/index.php/2009/04/30/lactase-liquida/>

Atualizado em: março 2, 2016

As conhecidas cápsulas de enzima lactase agora são também comercializadas em forma líquida. A formulação líquida amplia as vantagens no uso da enzima, permitindo seu uso por bebês em fase de amamentação, crianças menores de 5 anos, adultos com dificuldade de ingerir comprimidos, além da possibilidade de usar as gotas em diferentes tipos de alimentos lácteos. **LACTASE PARA CRIANÇAS** Sabemos da importância do leite materno para a alimentação do bebê. Quando a criança é diagnosticada com intolerância à lactose, a amamentação acaba sendo restringida, senão cortada da dieta do bebê e substituída por fórmulas especiais sem lactose. A empresa canadense Gelda Pharmaceutical, uma das fabricantes da lactase em forma líquida, apresenta uma forma de utilizar a enzima para dar continuidade à amamentação. Veja algumas informações coletadas do site do produto: “Coloque algumas colheres de sopa do leite materno em um recipiente esterilizado e adicione 4 gotas de Lacteeze. Grande parte da lactose está concentrada no colostro. Aguarde alguns minutos, dê a mistura ao bebê e após amamente normalmente. Estudos demonstram que este método forma uma “proteção” para o sistema digestivo do bebê, permitindo que o restante do leite materno seja digerido normalmente.” Fábio Mello, farmacêutico de uma das unidades da VicoFarma em São Paulo, explica ao *Sem lactose* que a lactase em forma líquida facilita o uso para crianças menores de 5 anos de idade. A VicoFarma manipula a formulação de acordo com a recomendação médica prescrita e oferece a possibilidade de colocar diferentes sabores para deixar a enzima mais agradável ao paladar infantil. **USO EM ALIMENTOS LÁCTEOS** A possibilidade de estender o uso da enzima a produtos lácteos em forma líquida abre o leque de consumo de alimentos tanto para crianças quanto para adultos. A VicoFarma oferece a formulação líquida para ser utilizada no leite. “A pessoa coloca algumas gotas em um litro de leite, aguarda 24 horas sob refrigeração e no dia seguinte já pode consumi-lo.”, explica Fábio. A enzima quebra a lactose em galactose e glucose, da mesma forma que os leites com baixo teor de lactose oferecidos no mercado. Já o Lacteeze pode ser usado para redução da lactose em diversos produtos lácteos. Segundo as informações do fabricante, o Lacteeze pode ser adicionado ao leite, creme de leite, leite condensado, achocolatado líquido e qualquer outro lácteo em forma líquida. As gotas são colocadas e misturadas ao alimento e após 24 horas a redução da lactose pode chegar até 90 %. Referências:

- VicoFarma – Vila Mariana/ São Paulo-SP Fone: 11 5575.6172
- Gelda Pharmaceutical – Ontario, Canada

Este site usa cookies para oferecer uma melhor experiência aos visitantes. [OkPolítica de Privacidade](#)