



# PERLATTE



**COMPROVADO  
CIENTIFICAMENTE**

## Apresentação:

30 COMPRIMIDOS.

### 1. O que é PERLATTE?

PERLATTE é a enzima lactase na concentração de 9.000FCC\* por comprimido.

### 2. O que é a lactase?

A lactase é uma enzima presente em nosso organismo e responsável pela quebra da lactose em dois açúcares simples: glucose e galactose, para que possam ser absorvidos <sup>1,2</sup>. Portanto, é essencial para a digestão do leite e de seus derivados.

A deficiência primária de lactase (conhecida como não-persistência de lactase ou hipolactasia primária) é uma condição que afeta 60 a 70% da população mundial, variando conforme a etnia <sup>3,4</sup>.

Muitos indivíduos com deficiência primária de lactase desenvolverão intolerância à lactose <sup>3,4</sup>, que é uma síndrome clínica caracterizada por desconforto gástrico como náuseas, inchaço, borborigmo, dor abdominal e diarreia após o consumo de alimentos que contêm lactose (leite e derivados) <sup>1,2,5,6</sup>.

### **3. Porque tomar lactase?**

Estudos indicam que o consumo da lactase exógena promove a adequada hidrólise da lactose, com redução do desconforto gastrointestinal <sup>7-11</sup>, possibilitando o consumo de laticínios <sup>8,9</sup> em indivíduos intolerantes ou com restrições ao consumo de lactose.

### **4. Como PERLATTE deve ser consumido?**

Consumir 1 comprimido antes da ingestão de produtos de origem láctea ou consumir conforme orientação do Médico ou Nutricionista.

### **5. Recomendações de uso:**

A finalidade de uso do produto Lactase em comprimidos é suplementar a deficiência da enzima

lactase, auxiliando a digestão da lactose presente em produtos lácteos.

O produto fornece **9.000 unidades FCC<sup>[1]</sup>** da enzima lactase na porção recomendada e deverá ser ingerido concomitantemente a produtos de origem láctea.

### **Importante:**

**o uso de PERLATTE se dá sob demanda, ou seja, para indivíduos com deficiência da enzima lactase, sempre que houver a ingestão da lactose.**

## **6. Quais são os ingredientes de PERLATTE?**

Lactase de *Aspergillus oryzae*, estabilizantes celulose microcristalina, polivinilpirrolidona insolúvel e croscarmelose sódica, antiuementante dióxido de silício. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

## **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:**

**Porção 320 mg [1 comprimido].**

“Não contém quantidade significativa de valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.”

Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

## **7. Há alguma restrição de uso para o PERLATTE?**

Não deve ser consumido por diabéticos e indivíduos com galactosemia.

Consumir sob orientação do médico ou nutricionista.

## **8. Como PERLATTE deve ser armazenado?**

Mantenha este produto em sua embalagem original, em local fresco e seco e ao abrigo da luz e umidade.

\* 1 unidade FCC é definida como a quantidade da enzima que libera o-nitrofenol a uma taxa de 1 mol/min, sob as condições estabelecidas pelo Food Chemicals Codex [FCC].

## Referências Bibliográficas:

- 1 - Misselwitz B, Pohl D, Frühauf H, Fried M, Vavricka SR, Fox M. Lactose malabsorption and intolerance: pathogenesis, diagnosis and treatment. *United European gastroenterology journal* 2013; **1**: 151–9.
- 2 - Di Rienzo T, D'Angelo G, D'Aversa F, et al. Lactose intolerance: from diagnosis to correct management. *European review for medical and pharmacological sciences* 2013; **17 Suppl 2**: 18–25.
- 3 - Malterre T. Digestive and nutritional considerations in celiac disease: could supplementation help? *Alternative medicine review: a journal of clinical therapeutic* 2009; **14**: 247–57.
- 4 - Carter SL, Attel S. The diagnosis and management of patients with lactose-intolerance. *The Nurse practitioner* 2013; **38**: 23–8.
- 5 - Mattar R, Mazo DF de C. Intolerância à lactose: mudança de paradigmas com a biologia molecular. *Revista da Associação Médica Brasileira* 2010; **56**: 230–6.
- 6 - Montalto M, Curigliano V, Santoro L, et al. Management and treatment of lactose malabsorption. *World journal of gastroenterology: WJG* 2006; **12**: 187–91.
- 7 - Lami F, Callegari C, Tatali M, et al. Efficacy of addition of exogenous lactase to milk in adult lactase deficiency. *The American journal of gastroenterology* 1988; **83**: 1145–9.
- 8 - Rosado JL, Solomons NW, Lisker R, Bourges H. Enzyme replacement therapy for primary adult lactase deficiency. Effective reduction of lactose malabsorption and milk intolerance by direct addition of beta-galactosidase to milk at mealtime. *Gastroenterology* 1984; **87**: 1072–82.
- 9 - Rosado JL, Morales M, Pasquetti A. Lactose digestion and clinical tolerance to milk, lactoseprehydrolyzed milk and enzyme-added milk: a study in undernourished continuously enteral-fed patients. *JPEN Journal of parenteral and enteral nutrition*; **13**: 157–61.
- 10 - Montalto M, Nucera G, Santoro L, et al. Effect of exogenous beta-galactosidase in patients with lactose malabsorption and intolerance: a crossover double-blind placebo-controlled study. *European journal of clinical nutrition* 2005; **59**: 489–93.
- 11 - Solomons NW, Guerrero AM, Torun B. Dietary manipulation of postprandial colonic lactose fermentation: II. Addition of exogenous, microbial beta-galactosidases at mealtime. *The American journal of clinical nutrition* 1985; **41**: 209–21.
- 12 - Mattar R, Mazo DFC. Intolerância à lactose: mudança de paradigmas com a biologia molecular. *Rev Assoc Med Bras* 2010; **56(2)**: 230–6.

Reg. MS nº 6.6034.0013



**Registrado por:**  
**Eurofarma Laboratórios S.A.**  
CNPJ 61.190.096/0001-92

**Fabricado e Distribuído por:**  
**Eurofarma Laboratórios S.A.**  
Rod. Pres. Castello Branco, Km 35,6 – Itapevi/SP  
CNPJ: 61.190.096/0008-69  
Indústria Brasileira

**Central de Atendimento: 0800 704 3876**