

Intoliv[®]

preparação enzimática a base de alfa-galactosidase de *Aspergillus niger*, lactase de *Aspergillus oryzae* e protease de *Aspergillus niger*



Tripla Ação

Age na:
- Lactose
- Glúten
- Rafinose

Lactase 10.000 U. FCC
Protease 83.334 PPI
Alfa-galactosidase 1.000 GalU

O QUE É INTOLIV?

Intoliv é uma preparação enzimática formulada com três enzimas que realizam a quebra da lactose, açúcares complexos e glúten, presentes nos alimentos da dieta, facilitando a sua digestão.

Lactase: converte a lactose em glucose e galactose, dois açúcares simples que são mais fáceis de serem digeríveis.

Alfa galactosidase: é uma enzima que hidrolisa açúcares complexos como a rafinose, a ingestão de alimentos já hidrolisados auxilia o organismo em sua digestão, ajudando a evitar gases, dores e inchaço abdominal.

Protease: é uma enzima que age no glúten, quebrando as proteínas complexas encontradas neste, tornando-o mais fácil de ser digerido.

SAÚDE GASTROINTESTINAL E SUA IMPORTÂNCIA¹⁻¹²

A intolerância à lactose é a incapacidade de digerir a lactose (açúcar do leite). O problema é resultante da deficiência ou ausência de uma enzima intestinal chamada lactase. Esta enzima possibilita decompor o açúcar do leite em carboidratos mais simples, para a sua melhor absorção.

O corpo humano pode possuir outras deficiências enzimáticas como a ausência da protease que a impossibilita uma digestão eficiente do glúten, encontrado em cereais como trigo, cevada e centeio causando sérios problemas a este indivíduo.

No adulto, os sintomas mais comuns à estas deficiências são náusea, dores abdominais, diarreia ácida e abundante, gases e desconforto. A severidade dos sintomas depende da quantidade ingerida e da quantidade de lactose que cada pessoa pode tolerar. Em muitos casos pode ocorrer somente dor e/ou distensão abdominal, sem diarreia. Os sintomas podem levar de alguns minutos até muitas horas para aparecer. A peristaltase, ou seja, o movimento muscular que empurra o alimento ao longo do estômago pode influenciar o tempo para o aparecimento dos sintomas. Apesar de os problemas não serem perigosos eles podem ser bastante desconfortáveis.

A RELEVÂNCIA DAS TRÊS¹⁻¹²

A LACTASE, quando adicionada ao leite e seus derivados, promove sua hidrólise. A deficiência desta enzima no organismo pode resultar em intolerância à lactose, muitas vezes transitória, suspeitada a partir de desconfortos gastrintestinais como cólica, gases, flatulência, inchaço e diarreia, após a ingestão de produtos lácteos.

A enzima alfa-galactosidase intestinal é necessária para degradar carboidratos complexos presentes em alimentos. A deficiência desta enzima resulta na digestão incompleta dos carboidratos complexos, permitindo que os açúcares não digeridos e não absorvidos se movam para o intestino grosso, causando incômodos, como flatulência, dor e distensão abdominal, além de diarreia ou constipação intestinal. A Alfa-galactosidase, favorece a degradação dos galactooligosacarídeos não digeríveis, auxiliando sua digestão.

A protease derivada de *Aspergillus niger* degrada o glúten. O glúten é caracterizado por alta abundância de glutamina e prolina o que torna as proteínas do glúten resistentes à digestão por enzimas do trato gastrointestinal humano, quando este está deficiente.

arese
Pharma

Intoliv[®]

preparação enzimática a base de alfa-galactosidase de *Aspergillus niger*, lactase de *Aspergillus oryzae* e protease de *Aspergillus niger*

APRESENTAÇÃO

Caixa com **30** comprimidos.

INGREDIENTES: alfa-galactosidase de *Aspergillus niger*, lactase de *Aspergillus oryzae*, protease de *Aspergillus niger*, estabilizantes manitol, celulose microcristalina e croscarmellose sódica, antiútmectantes talco, dióxido de silício e sais de ácidos graxos de magnésio (estearato de magnésio).

NÃO CONTÉM GLÚTEN

NÃO CONTÉM CORANTE



Sem Glúten



Sem Corante

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 30 • Porção: 0,5 g (1 comprimido)

Por 100 g (**0,5 g**, % VD*): Valor energético 400 kcal (**2 kcal**, 0 %) • Carboidratos 40 g (**0,2 g**, 0 %), dos quais: Açúcares totais 20 g (**0,1 g**), Açúcares adicionados 20 g (**0,1 g**, 0 %) • Proteínas 0 g (**0 g**, 0 %) • Gorduras totais 0 g (**0 g**, 0 %), das quais: Gorduras saturadas 0 g (**0 g**, 0 %), Gorduras trans 0 g (**0 g**, 0 %) • Fibras alimentares 20 g (**0,1 g**, 0 %) • Sódio 320 mg (**1,6 mg**, 0 %) • Alfa-galactosidase 200.000 GalU (**1.000 GalU**) • Lactase 2.000.000 U. FCC (**10.000 U. FCC**) • Protease 16.666.800 PPI (**83.334 PPI**)

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

RECOMENDAÇÃO DE USO

Utilizar na preparação de alimentos que contenham lactose, glúten e/ou galactooligosacarídeos (rafinose) ou conforme orientação de médico ou nutricionista

Contém **30** Comprimidos

INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO: conservar o produto em sua embalagem original, em temperatura ambiente (entre 15 e 30°C), protegido da luz e umidade.

Produto dispensado da obrigatoriedade de registro conforme RDC 27/2010.

Nº do lote, data de fabricação e prazo de validade: vide cartucho.

Fabricado em: Arese Pharma Ltda.
Rua Marginal à Rodovia Dom Pedro I, 1081. Caixa Postal: 4117 CEP:13273-902. Valinhos-SP. CNPJ: 07.670.111/0001-54. Indústria Brasileira

SAC
0800 770 7970
www.arese.com.br
SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

arese
Pharma

Quem somos

A **Arese Pharma** é uma indústria farmacêutica com mais de

30 anos de história.

Com orgulho, escrevemos essa trajetória com valores sólidos, pensamento no futuro e com foco em oferecer aos nossos clientes produtos inovadores e eficazes.

Ao longo de nossa história, nos orgulhamos de diversas conquistas:



Fornecemos **mais de 50 milhões de tratamentos** à população brasileira ao longo dos últimos anos;



Pioneira em moléculas para imunidade

como Echinacea Purpurea, Betaglucana, Lactoferrina, entre outras;



Precursora em fitomedicamentos

uma das primeiras empresas brasileiras a comercializar fitomedicamentos com alto grau de eficácia;



Nos consolidamos como **referência em saúde feminina**

com produtos consagrados no mercado;



Contabilizamos **mais de 10 milhões de visitas médicas**

nos tornando referência no mercado farmacêutico;



Líder em prescrição infantil

Nossas vitaminas e nutracêuticos tem robusto respaldo científico, o que traz maior segurança e respeito à prescrição médica.

A vida merece o melhor, por isso,

amor
respeito
experiência
saúde
excelência

a vida merece **arese**
Pharma

Vitaminas Zirvit
CUIDADO LEVADO A SÉRIO

a vida merece **arese**
Pharma



arese
Pharma

Referências bibliográficas:

- 1- Biblioteca Virtual em Saúde. MINISTÉRIO DA SAÚDE acesso em 03/07/2023 <https://bvsms.saude.gov.br/intolerancia-a-lactose/>
- 2- D. Kanabar et al. Improvement of symptoms in infant colic following reduction of lactose load with lactase The British Dietetic Association 2001 J Hum Nutr Dietet, 14, pp. 359-363.
- 3- Carlos López-Otín and Judith S. Bond, Proteases: Multifunctional Enzymes in Life and Disease. Published, JBC Papers in Press, July 23, 2008, DOI 10.1074/jbc.R800035200.
- 4- Alvarez-sanchez, M.E.A., Avila-Gonzalez,L., Becerril-Garcia, C., Fattel-Facenda,L.F., Ortega -Lopes, J. & Arroyo, R.2000. A novel cysteine proteinase (CP65) of Trichomonas vaginalis involved in citotoxicity. Microbial pathogenesis, 28:193-202.
- 5- Formulário Médico Farmacêutico, 3ª edição – 2006.
- 6- Proteolytic enzymes: A practical approach. Beynon,R.J., Bond, J.S. (eds).1989. Academic press. Oxford.
- 7- Rao,M.B., Tanksale, A. P., Ghatge, M.S., Deshpande,V.V.1998. Molecular and biotechnological aspects of microbial proteases, microbiology and molecular biology reviews,62 (3):597-635.
- 8- Rawling, N.D., Barret, A. 1994. Families of serine peptidases. Meth. Enzymol. 244:18-61.
- 9- Rawling, N.D., Barret, A. 1994. Families of cysteine peptidases. Meth. Enzymol. 244:461-486.
- 10- Rawling, N.D., Barret, A. 1994. Families of aspartic peptidases, and those of unknown mechanism. Meth. Enzymol. 248:105-120.
- 11- Rawling, N.D., Barret, A. 1994. Families of metallopeptidases. Meth. Enzymol. 248:183-228.
- 12- Rao,M.B., Tanksale, A. P., Ghatge, M.S., Deshpande,V.V.1998. Molecular and biotechnological aspects of microbial proteases, microbiology and molecular biology reviews,62 (3):597-635.