

LACTASE 6.000 FCC



GTIN: 4062981002967

1. PRODUKT INFORMATION

1.1 Beschreibung:

NAHRUNGSERGÄNZUNGSMITTEL MIT LAKTASE: *Bei Personen, die Probleme mit der Verdauung von Laktose haben, verbessert Laktase die Laktoseverdauung. Laktoseintoleranz ist eine der häufigsten Nahrungsmittelunverträglichkeiten. In vielen Lebensmitteln ist von Natur aus Laktose enthalten. Für ihre Verwertung setzt der Körper das körpereigene Enzym Laktase ein, welches die Laktose in ihre Bestandteile (Glukose und Galaktose) aufspaltet. Bei einer Laktoseintoleranz (relativer bzw. absoluter Laktasemangel) produziert der Körper zu wenig oder gar keine Laktase. Die unverdaute Laktose gelangt so in tiefere Darmabschnitte und wird dort von Darmbakterien abgebaut. Dieser Vorgang führt dann zu den typischen Begleiterscheinungen wie Verdauungsproblemen und Blähungen.

1.2 Produktmerkmale:

- Glutenfrei
- Vegan
- Ideal für unterwegs

1.3 Zutaten:

Laktase; Füllstoff: Mikrokristalline Cellulose; Füllstoff: Polyvinylpyrrolidon; Trennmittel: Reisextrakt; Siliciumdioxid, Magnesiumsalze der Speisefettsäuren.

1.4 Nährwerte / Nährstoffe:

	Pro Tablette
Laktase	6.000 FCC-Einheiten**

**Einheiten nach Food Chemicals Codex

1.5 Verzehrempfehlung:

1 Tablette mit Flüssigkeit bei bzw. vor jeder laktosehaltigen Mahlzeit einnehmen. Die Dosierung ist je nach Ausprägung der Laktoseintoleranz und dem Laktosegehalt in der Mahlzeit individuell zu testen und anzugleichen. Betroffene sollten sich Rat bezüglich der Funktion des Stoffes bei ihrer Ernährung einholen, da es Unterschiede bei der Laktoseintoleranz gibt.

Die empfohlene tägliche Verzehrsmenge darf nicht überschritten werden. Nahrungsergänzungsmittel sollten nicht als Ersatz für eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung und eine gesunde Lebensweise verwendet werden.

1.6 Aufbewahrungshinweis:

Für kleine Kinder unzugänglich aufbewahren. Trocken, vor Licht geschützt und unter 25 °C

1.7 Allergene:

Keine deklarationspflichtigen Allergene enthalten.

1.8 Inhalt:

100 Mini-Tabletten (7,2 g)

1.9 Verantwortliches Unternehmen:

Hergestellt in Deutschland.

PXG Pharma GmbH, Pflingstweidstraße 10-12, 68199 Mannheim, Germany.

2. PRODUKT MARKETING

Bitte beachten: Lokal erstelltes Marketingmaterial sollte durch einen lokalen Rechtsberater überprüft werden.

2.1 Zielgruppen:

Für Menschen die von Laktoseintoleranz betroffen sind.

2.2 Hauptmerkmale und Nutzen:

Lactose bezeichnet den natürlicherweise in Milch enthaltenen Milchzucker. Dieser Doppelzucker setzt sich aus den beiden Einfachzuckern Glucose (Traubenzucker) und Galactose zusammen.

Lactose kann vom Körper aus dem Dünndarm weder aufgenommen noch verwertet werden. Sie wird üblicherweise während der Verdauung im Dünndarm von dem Enzym Lactase in ihre Einfachzucker Glucose und Galactose aufgespalten, die vom Körper leicht aufgenommen und verwertet werden können.

Bei Menschen mit Lactasemangel ist das Enzym Lactase im Dünndarm nicht ausreichend vorhanden. Mit der Nahrung verzehrter Milchzucker gelangt dann in ungespaltener Form in den Dickdarm und wird dort durch Darmbakterien unter Gasbildung vergoren. Zudem kann die Lactose einen vermehrten Wassereinstrom in den Dickdarm verursachen. Dies kann zu Symptomen, wie z. B. Bauchschmerzen, Blähungen, Völlegefühl, verstärktem Stuhldrang oder Durchfall, nach dem Verzehr von Milchprodukten führen und wird dann als Lactose-Intoleranz bezeichnet.

Wegen der Ähnlichkeit der Symptome wird Lactose-Intoleranz nicht selten mit dem Reizdarmsyndrom (irritables Colon) verwechselt.

Es werden drei verschiedene Formen des Lactasemangels unterschieden

1. Primärer Lactasemangel
2. Sekundärer Lactasemangel
3. Angeborener Lactasemangel

Die Menge an Lactase im Dünndarm ist bei Babys während der Stillperiode am höchsten und nimmt dann bei den meisten Menschen genetisch bedingt kontinuierlich ab. Der sich dann ergebende sogenannte primäre Lactasemangel ist somit das Resultat eines normalen Alterungsprozesses und bei der überwiegenden Mehrheit (70% – 90%) der erwachsenen Weltbevölkerung zu beobachten. So vertragen beispielsweise fast alle Bevölkerungsgruppen Afrikas und Asiens keinen Milchzucker. Aber auch in Deutschland haben ca. 15 % der Erwachsenen einen primären Lactasemangel.

Verschiedene Darmerkrankungen können zu einem sogenannten sekundären Lactasemangel führen, so z. B. Morbus Crohn, Zöliakie (einheimische Sprue) und sonstige Darmentzündungen (z. B. aufgrund von viralen oder bakteriellen Darminfektionen). Der sekundäre Lactasemangel bildet sich, nach der Ausheilung der ihn verursachenden Darmerkrankung, üblicherweise wieder zurück. Beim sehr selten vorkommendem, angeborenem Lactasemangel fehlt den Neugeborenen das für die Lactaseproduktion verantwortliche Gen. Dies führt zu einer Unfähigkeit des Organismus das Enzym überhaupt zu bilden.

LIVSANE Lactase 3.500 FCC ist ein Nahrungsergänzungsmittel mit dem Enzym Lactase. Bei Personen, die Probleme mit der Verdauung von Lactose haben, verbessert Lactase die Lactoseverdauung. Nach Verzehr der Tablette wird das Enzym im Magen freigesetzt und steht dann für die Spaltung von im Speisebrei vorhandener Lactose zur Verfügung.

Das Enzym Lactase ist ein Protein (Eiweiß). Nachdem es mit dem Speisebrei aus dem Magen in den Dünndarm gelangt, wird es dort wie jedes andere mit der Nahrung zugeführte Protein (z. B.

aus Fleisch) verdaut. Das Enzym wird somit weder aus dem Dünndarm resorbiert noch wirkt es auf den Organismus und kann dementsprechend auch die körpereigene Lactaseproduktion nicht beeinflussen. Die Wirkung der Lactase beschränkt sich ausschließlich auf die Spaltung von im Speisebrei vorhandener Lactose. Der Verzehr von Lactase ist harmlos. Unerwünschte Wirkungen sind auch bei regelmäßigem und langfristigem Verzehr nicht zu erwarten. Auch für Schwangere, Stillende und Kinder geeignet.

Lactosegehaltstabelle Gehalt an Milchzucker in g je 100 g des Milchproduktes	
Milch	
Büffelmilch	ca. 4,9
Kamelmilch	ca. 4,8
Kuhmilch (Frischmilch, H-Milch, Magermilch, 1,5 % Fett, 3,5 % Fett)	ca. 5,0
Muttermilch	ca. 4,9–9,5
Schafsmilch	ca. 4,4–4,7
Stutenmilch	ca. 6,3
Ziegenmilch	ca. 4,0–4,9
Sonstige Milchprodukte	
Butter	ca. 0,6–0,7
Buttermilch	ca. 4,0
Buttermilchpulver	ca. 42
Cottage (Hüttenkäse, körniger Frischkäse)	ca. 3,3
Crème fraîche	ca. 2,0–2,4
Crème double	ca. 4,5
Desserts (z. B. Cremes, Pudding, Milchreis, Grießbrei)	ca. 2,8–6,3
Dickmilch	ca. 4,5
Eiscreme	ca. 6,0
Fetakäse	ca. 0,5
Frischkäsezubereitung (10–70 % Fett i.Tr.)	ca. 2,0–3,8
Joghurt	ca. 3,7–5,6
Joghurtzubereitungen (Schoko, Mokka, Müsli, Früchte etc.)	ca. 3,0–5,4
Kakao	ca. 5,0
Käsefondue (Fertigprodukt)	ca. 1,8
Kefir	ca. 3,5–6,0
Kochkäse (0–45 % i.Tr.)	ca. 3,2–4,0
Kondensmilch (7,5 % Fett)	ca. 9,5
Kondensmilch (10 % Fett)	ca. 12,5
Magerquark	ca. 4,1
Milchmixgetränke (Schoko, Mokka, Vanille, Erdbeere etc.)	ca. 5,0
Milchpulver (Vollmilchpulver)	ca. 35
Milchpulver (Magermilchpulver)	ca. 51
Molke, Molkegetränke	ca. 4,4–5,2
Molkenpulver	ca. 66
Mozzarella	ca. 0,1–3,1
Sahne (Kaffeesahne, Kaffeerahm)	ca. 4,0
Sahneeis	ca. 1,9
Saure Sahne (Sauerrahm)	ca. 3,5
Schichtkäse (10 % i.Tr.)	ca. 3,8
Schichtkäse (Sahneschichtkäse, 40 % i.Tr.)	ca. 3,2
Schmelzkäse (10–70 % Fett i.Tr.)	ca. 2,8–6,3
Speisequarkmager	ca. 3,0–3,5
Speisequark, (20 % Fett i.Tr.)	ca. 2,0–3,3
Speisequark (40 % Fett i.Tr.)	ca. 2,0–3,1
Speisequark (10–70 % i.Tr.)	ca. 2,0–3,8
Süße Sahne (Schlagsahne, Schlagrahm)	ca. 2,7–3,5

2.3 Health Claims:

Liste der erlaubten Health Claims gemäß der EU-Verordnung 432/2012:

Lactase:

- Bei Personen, die Probleme mit der Verdauung von Lactose haben, verbessert Lactase die Lactoseverdauung

2.4 Weitere Produktempfehlungen:

LIVSANE Lactoactive Daily & Immune

2.5 Wettbewerbsprodukte:

