

TOCAS

Azienda leader nella produzione e distribuzione di integratori alimentari.
I nostri prodotti sono studiati per tutelare il benessere psicofisico del fruitore finale.
Scopri tutti i vantaggi e le caratteristiche dei nostri prodotti.



LACTAPRO

La Lattasi migliora la digestione del lattosio.



Integratore alimentare a base di Fos, Lattasi e Finocchio dolce.



www.tocas.it



T.081.0152.000



info@tocas.it



[/Tocas.it](https://www.facebook.com/Tocas.it)

Numero Verde

800-864908

Per saperne di più sui nostri prodotti e servizi
contattaci al numero verde o visita il nostro sito.

Materiale informativo ad uso esclusivo dei Sig.ri Medici e dei Farmacisti.

METTITI IN FORMA CON

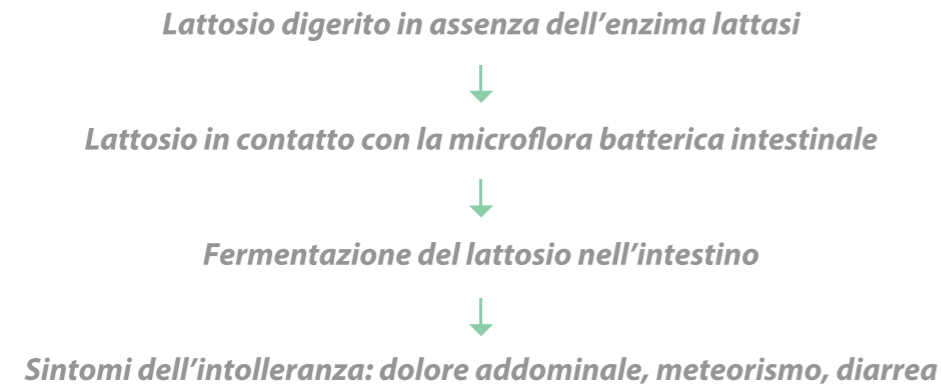
TOCAS

Materiale informativo ad uso esclusivo dei Sig.ri Medici e dei Farmacisti.

L'intolleranza al lattosio è dovuta alla mancanza o riduzione delle "Lattasi", gli enzimi che scindono questo zucchero nelle due molecole che lo costituiscono: il galattosio ed il glucosio. Per essere assorbito a livello intestinale, infatti, il lattosio deve necessariamente essere scisso in queste due unità più semplici.

Quando manca l'enzima lattasi, il lattosio non viene digerito rimanendo nell'intestino: qui entra in contatto con la microflora batterica e subisce un processo di fermentazione accompagnato dal richiamo di acqua.

Il processo di fermentazione comporta tra i suoi sintomi principali, oltre alla produzione di gas, anche dolore addominale, diarrea e meteorismo:



È possibile quindi assumere l'enzima lattasi, capace di ovviare a questa carenza, e permettere anche agli intolleranti di digerire il lattosio.

La lattasi (*enzima beta-galattosidasi*), è responsabile dell'idrolisi del lattosio che scinde questo zucchero in due molecole (*glucosio e galattosio*) e lo rende digeribile.

Assunzione Lattosio con l'enzima lattasi, che scinde il lattosio in:



LACTAPRO è un integratore alimentare a base dell'enzima Lattasi, utile nei casi di dispepsia, aerofagia e cattiva digestione del lattosio, per ripristinare la normale funzionalità e motilità gastrointestinale, eliminare i gas (tramite assorbimento o azione carminativa – limitazione della formazione e/o espulsione) e contrastare la sensazione di nausea grazie all'attività dei suoi componenti.



LATTASI

È l'enzima deputato alla digestione dello zucchero caratteristico del latte; in termini più tecnici questa proteina è deputata all'idrolisi enzimatica del lattosio in glucosio e galattosio:



La lattasi appartiene al gruppo delle β -galattosidasi, una famiglia di enzimi idrolitici che in presenza di acqua catalizzano la scissione dei β -galattosidi nei monomeri che li costituiscono (si definisce β -galattoside un composto semplice con una parte zuccherina costituita dal galattosio, legata ad un'altra molecola attraverso un legame glicosidico che si trova "sotto" il piano della molecola di galattosio). La capacità dell'enzima di svolgere il suo compito di scissione del lattosio in glucosio e galattosio viene indicato in riferimento al Food Chemical Codex in FCC U, ovvero unità di lattasi secondo lo standard FCC. Per la scissione di 1g di lattosio sono necessarie circa 1.000 FCC U.



FOS

Acronimo di *frutto-oligosaccaridi*, sono fibre solubili presenti in diversi frutti, verdure e piante comuni. La fonte più nota di frutto-oligosaccaridi è l'inulina, da cui gli altri FOS vengono ottenuti per idrolisi enzimatica.

I FOS sono un gruppo di sostanze indigeribili per l'uomo ma non per la flora batterica che colonizza il suo intestino. Una volta assunti, i FOS raggiungono pressoché inalterati il cieco ed il colon, dove stimolano selettivamente la crescita e l'attività metabolica dei ceppi benefici, come i bifidobatteri infantis, adolescentis e longum. Questi batteri probiotici utilizzano gli zuccheri dei FOS per crescere e riprodursi, producendo acidi organici a corta catena (acetico, lattico e formico) che inibiscono la crescita di patogeni. La suddetta attività giustifica il ruolo funzionale e metabolico dei FOS.

In generale i FOS vengono impiegati come:

- **Regolarizzanti intestinali**, sia per l'azione formante massa, sia per l'attività sul microbiota;
- **Supporto digestivo in caso di dispepsia;**
- **Integratori utili in corso di dismetabolismi**, quali ipertrigliceridemia ed ipercolesterolemia;
- **Rimedi utili a ricostruire una flora intestinale adeguata**, dopo terapia antibiotica;
- **Integratori utili nel riequilibrare l'assorbimento di minerali**, quali calcio e magnesio.



FINOCCHIO (FOENICULUM VULGARE MILL.)

Modula la funzionalità degli organi implicati nelle prime fasi della digestione.

L'olio essenziale di finocchio esercita un'attività antispastica senza ridurre la fisiologica peristalsi intestinale; il risultato finale è una miglior progressione del contenuto enterico, una minor formazione di grosse bolle di gas e un ridotto tempo di permanenza e transito del gas nel tubo gastrointestinale (azione carminativa). Grazie alle sue attività (procinetica, carminativa, ecc.), il finocchio viene impiegato con successo nel trattamento di diversi disturbi dispeptici, delle digestioni lente, della sensazione di pienezza e della flatulenza.

CONTENUTI MEDI (quantità in 2 compresse)

Ingredienti	Quantità
Fos	100 mg
Lattasi	7.500 FCC U
Finocchio Dolce Frutti Olio Essenziale	3 mg