

## Name **LACTASE 12000 FCC**

Beschreibung Für den unbeschwerten Genuss von Milchprodukten

**Lactase** ist der Name für das Enzym, das Lactose (Milchzucker) in seine Bestandteile Galactose (Schleimzucker) und Glucose (Traubenzucker) spaltet. Ohne diese chemische Reaktion können die Bestandteile des Milchzuckers nicht durch die Dünndarmschleimhaut aufgenommen werden. Beim Menschen wird das Enzym normalerweise bereits im Dünndarm produziert, in Europa bei den meisten Menschen dann auch im Erwachsenenalter. Ein Mangel an Lactase hat verschiedene Ursachen haben (siehe Lactoseintoleranz) und führt bei 2/3 dieser Personen zu Verdauungsproblemen, wenn Milchzucker aufgenommen wird.

### Nutzung

Kommerziell produzierte Lactase wird aus Hefepilzen wie *Kluyveromyces fragilis* gewonnen. Das so gewonnene Enzym wird in Form von Kapseln angeboten, damit Menschen, welche unter Laktoseintoleranz leiden, Milchprodukte zu sich nehmen können.

Mengenangaben werden mit der Einheit FCC ausgedrückt.

1000 FCC entsprechen 70 Milligramm Lactase und können 5 Gramm Milchzucker abbauen.

Inhalt pro 1 Kapsel (Tagesempfehlung 1 Kps):

12000 FCC-Einheiten Lactase

Vor jeder milchzuckerhaltigen Mahlzeit sollte eine Kapsel genommen werden.

weitere Details Zutaten: \*\*FCC = Food Chemical Codex; dies ist ein Maß für die Reinheit

und Wirksamkeit (biologische Wirkung) chemischer Substanzen,

die Lebensmitteln zugefügt werden).

Füllstoff mikrokristalline Cellulose, Lactase-Enzym, Hydroxypropylmethylcellulose, Füllstoff Carboxymethylcellulose

60 Kps = 26,1 g

Qualitätsgeprüft

Aus puren, hochwertigen Rohstoffen

Hergestellt in Deutschland

Hersteller:  
11A nutritheke GmbH  
Hauptstraße 3a  
91341 Röttenbach

Die empfohlene tägliche Verzehrmenge sollte nicht überschritten werden. Das Produkt dient nicht als E  
Ernährung sowie für eine gesunde Lebensweise. Bitte das Produkt außerhalb der Reichweite von Kind

Packungsgrößen:

60 Kapseln: Art. Nr. / PZN 01466338