

КАПКИ И ТАБЛЕТКИ *Milkaid*[®]



Капките *Milkaid*[®] съдържат 4500 FCC NLU/g (при неутрално pH7) активни лактазни единици от дрожди *Kluuyveromyces lactis*, разтворени във вода и глицерол, като стабилизатор. Действието им се изразява в разграждане на сложната млечна захар лактоза на две по-лесно смилатели захари – глюкоза и галактоза. Така можете отново да се насладите на млякото и млечните продукти без притеснение.

Просто добавете 3 капки *Milkaid*[®] към максимум 570 мл мляко, разклатете внимателно, оставете в хладилник за минимум 4 / максимум 24 часа; за този период лактозата ще се разгради на прости лесноусвоими захари - глюкоза и галактоза и млякото ще е готово за консумация, готвене, добавяне към напитки, зърнена закуска и др., както топло, така и студено.

Млякото, обработено с лактаза, има същата хранителна стойност, но видът млечна захар (лактоза) е изменен и млякото има малко по-сладък вкус. Млякото, обработено с ензима лактаза, може да се използва по абсолютно същия начин като обикновеното мляко в напитки, за готвене, за приготвяне на йогурт, сладолед, или да се консумира директно. Без значение дали млякото е пълномаслено, обезмаслено или дълготрайно, то може да бъде ефективно и безопасно обработено без страх от поява на неприятни симптоми.

Три капки ще намалят лактозата със 70%, което е достатъчно за повечето хора. Предлагаме да започнете с 6 капки, което ще гарантира над 90% разграждане на лактозата, и да намалявате капките, докато откриете какво количество е най-добро за вас. Препоръчваме за малки деца да се започне с 10 капки за максимум 570 мл, което ще разгради лактозата 100%, и след това да намалявате с по една капка до постигане на оптималната доза.

Капките действат само и единствено в млякото! Добавят се в млякото! *Milkaid*[®] съдържат ензим лактаза, който се разрушава от високата температура, добавяйте към топло, а не горещо мляко. Не приемайте капките директно през устата. Не ги добавяйте във вода, сок или чай, капките действат в млякото. Пригответе млякото, предназначени за кърмачета винаги според инструкциите на производителя.



Дъвчащите таблетки *Milkaid*[®] съдържат ензима лактаза, имат вкус на малина. Всяка таблетка съдържа 3000 FCC ALU/g (при киселинно pH <7) активни лактазни единици и е без изкуствени овкусители, глютен, мая или лактоза. Ензимът лактаза подобрява разграждането на лактозата при хора с временна или не лактозна нетолерантност. Таблетките *Milkaid*[®] са разработени така, че разграждат лактозата, когато тя е в стомаха под влиянието на стомашните киселини. Те са удобни за приемане, ако се храните навън или приемате твърди храни, съдържащи лактоза. **Сдъвчете 1-2 таблетки веднага с приема на храни, съдържащи лактоза. Това количество обикновено е достатъчно да подпомогне асимилирането на лактозата.** Можете да увеличите количеството таблетки, колкото е необходимо за вашите нужди, но еднократната доза не трябва да надвишава **шест таблетки**.

Продуктите са хранителни добавки, да не се използват като заместител на разнообразното хранене. Да се съхранява при температура до 25°C на сухо и недостъпно за малки деца място. След отваряне капките се съхраняват в хладилник, за да се запази активността на ензима за период от 6 седмици. Да се пазят замръзване. След отваряне таблетките се съхраняват на стайна температура. Да не се употребява след изтичане срока на годност отбелязан на опаковката и ако предпазното фолио на флакона е нарушено. Ензимът лактаза в *Milkaid*[®] е извлечен от естествени дрожди и е напълно безопасен.

Производител: Crosscare Ltd, Broomhill Road, Tallaght, Dublin 24, Ireland

Вносител: MAKABE ЕООД, 1517 София, Сухата река, бл. 24, тел: 0878702023, www.milkaid-bg.com

Milkaid[®]

ТАБЛЕТКИ И КАПКИ

Насладете се отново на млякото с *Milkaid*[®]



Milkaid[®] прави млякото и млечните продукти лесно смилатели. Съдържа ензима лактаза, който разгражда лактозата на прости и лесно усвоими захари - глюкоза и галактоза. Лактозата е безопасен естествен ензим, намиращ се обичайно в храносмилателната система на човека.

Milkaid[®] капки и таблетки премахват чувството на дискомфорт, метеоризъм, колики и подпомагат организма при други симптоми, свързани с лактозната непоносимост.



Milkaid[®] подпомага предварително асимилирането на лактозата от млякото и млечните продукти, за да можете отново да се насладите на удоволствието и ползите от техния прием.

Да страдате от лактозна непоносимост вече не означава да се откажете от млякото, млечните продукти и от важните хранителни вещества, минерали и витамини, които те предоставят.

Milkaid[®] Tablets from the makers of Colief[®] Infant Drops



ЛАКТОЗНА НЕПОНОСИМОСТ

Млякото е полезно за човека; то съдържа протеини, мазнини и въглехидрати, както и витамини и минерали, и ни предоставя голяма част от нужното ни количество калций.

В млякото въглехидратите са под формата на лактоза - тази специална млечна захар придава на млякото неговата деликатна сладост.

Много хора обаче не могат да разграждат (асимилират) правилно лактозата и тази неспособност на организма е известна като “лактозна непоносимост”.

Човешкото тяло произвежда специални ензими, които спомагат разграждането на хранителните вещества, включително и лактозата, за да може организмът правилно да ги усвои.

Ензимът, който разгражда лактозата, се нарича лактаза. При някои хора този ензим не се произвежда от организма, поради което лактозата в храната не може да се разгради и **тя причинява дискомфорт**:

- чувство на неразположение
- стомашен дискомфорт
- подуване
- болезнени спазми
- колики
- крампи
- газове или метеоризъм
- диария

Ако повечето от тези оплаквания се проявяват след консумация на млечни продукти или храни съдържащи мляко, това означава, че става въпрос за лактозна непоносимост.

Тези симптоми може да варират като тежест в зависимост от това колко лактоза е консумирана. Някои хора, страдащи от лактозна непоносимост, може да консумират една чаша мляко без това да им причини особени проблеми. Само превишаване на индивидуалната граница на толерантност – при консумация на мляко или продукти, съдържащи мляко/лактоза - започват и проблемите.

Няма точно и непоколебимо правило за това колко време след консумацията на храни, съдържащи лактоза, се появяват симптомите. Чувството на неразположение и стомашен дискомфорт може да се появят след само пет минути, докато други симптоми може да се развиват в продължение на няколко часа.

Ако симптомите са постоянни и особено тежки, или ако се проявяват независимо от храната (тоест когато не сте консумирали лактоза), трябва да потърсите медицинска помощ.



КАКВО ПРИЧИНЯВА ЛАКТОЗНАТА НЕПОНОСИМОСТ?

Има два начина, по които може да се развие лактозна непоносимост. Може да е наследствено (в редки случаи може да се прояви още с раждането, а обикновено по време на детските години или по-късно), или може да бъде отключено от заболяване, засягащо храносмилателната система.

Лактазата е много чувствителен ензим и лесно може да бъде засегнат от заболяване. Обикновено неговите нива се възстановяват, след като човек се излекува, въпреки че понякога е нужно повече време, и тогава лактозната непоносимост е само временна.

В някои случаи обаче уврежданията на червата са толкова тежки, че лактозната непоносимост става необратима.

Следните състояния може да причинят лактозна непоносимост:

- Гастроентерит
- Синдром на раздразненото дебело черво
- Язва на дванадесетопръстника
- Алкохолизъм
- Недохранване
- Цьолиакия
- Непоносимост към глутена в пшеницата и др. храни
- Дефицит на витамин В2 (рибофлавин)
- Улцерозен колит
- Муковисцидоза
- Някои тропически болести, напр. холера, спру

Вирусните и бактериалните инфекции водят до **временна лактозна нетолерантност**, защото до излекуването им, се нарушава работата на тънките черва, което води до намалено производство или спиране на производството на ензима лактаза от организма.

Временната лактозна непоносимост може да бъде причинена също така от някои лекарства, някои антибиотици, както и от медикаменти за лечение на артрит, които може временно да засегнат храносмилателната система и да намалят нивата на ензима лактаза.



Лактоза съдържат предимно: **мляко, кърма, кондензирано мляко, сухо мляко, инстантно сухо мляко, сметана, кисело мляко (подсладено или не), сирене, кашкавал, крема сирене, сладолед**. Лактоза се открива също и във: шоколадово мляко, топъл шоколад или мляко с какао, някои бисквити, картофи на прах, крем супи, кремообразен дресинг за салата, картофена салата, някои сосове, яйчен прах, пудинги, нишестета, кремове, повечето хлябове и сладкиши, млека с добавен калций, овалтин, какао на прах, много инстантни храни, някои видове наденица и др.