

DISOLACT® ONCE-A-DAY

DISOLACT ONCE-A-DAY is een voedings-supplement op basis van 6 speciaal geselecteerde probiotische lactase-precursorstammen.

DISOLACT ONCE-A-DAY bevat de volgende ingrediënten:

Organische gom*, Bacillus coagulans, Bacillus subtilis, Bifidobacterium animalis lactis, Lactobacillus casei, Lactobacillus rhamnosus, Streptococcus thermophilus, gelatine van biologische vis, ascorbinezuur.

* Per capsule 5 miljard C.F.U.

Gebruik van DISOLACT® ONCE-A-DAY

Dagelijks neemt u één capsule DISOLACT ONCE-A-DAY in, met wat water, bij de maaltijd. Minimaal 5 dagen gebruiken alvorens effect te verwachten.



Opmerkingen en informatie met betrekking tot de houdbaarheid van DISOLACT® ONCE-A-DAY

- De houdbaarheid van DISOLACT ONCE-A-DAY is afgedrukt op het doosje waarin de DISOLACT ONCE-A-DAY is verpakt.
- Gebruik DISOLACT ONCE-A-DAY niet meer na de houdbaarheidsdatum.
- Niet bewaren boven de 25 graden celsius.
- Buiten het bereik van kinderen bewaren.

Meer informatie over DISOLACT ONCE-A-DAY en onze andere innovatieve producten vindt u op www.disolut.com



DISOLACT® ONCE-A-DAY

Bevat een combinatie van
probiotische lactase-precursor-
stammen

DISOLUT®
Dietary solutions that make you smile



DISOLUT
Fruitier de Talmaweg 6
8435 WE Donkerbroek
Nederland
0516 794524
info@disolut.com

WWW.DISOLUT.COM

DISOLUT®
Dietary solutions that make you smile

WWW.DISOLUT.COM

Wat is lactose?

Lactose, ook wel melksuiker genoemd, is een koolhydraat, een disaccharide. Dit betekent dat lactose bestaat uit twee eenvoudige koolhydraten. Lactose bestaat namelijk uit een molecuul galactose en een molecuul glucose die aan elkaar verbonden zijn. Wanneer lactose geconsumeerd wordt, moet ons lichaam de lactose in de dunne darm in tweeën knippen, zodat een apart galactose molecuul en een apart glucose molecuul overblijft. De aparte galactose en glucose moleculen kunnen dan door de darmwand heen worden opgenomen in het lichaam en hier kan het lichaam energie uit halen. Lactose moet in tweeën geknipt worden door het enzym lactase. Het lactase enzym wordt in het lichaam in de dunne darmwand aangemaakt.

Lactose intolerantie

Lactose intolerantie komt veel voor onder de wereldbevolking, gemiddeld 70% van de totale wereldbevolking is lactose intolerant. Onder Noord-Europeanen is het gemiddelde aantal mensen wat lactose intolerantie heeft lager, namelijk tussen de 2 en 15%. Wanneer iemand lactose intolerant is, wordt te weinig van het enzym lactase aangemaakt in de dunne darm.

Wanneer een product met lactose gegeten of gedronken wordt (bijvoorbeeld een glas melk), dan wordt de lactose normaal gesproken in de dunne darm afgebroken door het enzym lactase. Als er te weinig van het enzym lactase aanwezig is in de dunne darm, kan niet alle lactose worden afgebroken. De niet afgebroken lactose wordt hierdoor verder getransporteerd naar de dikke darm. Hier trekt de lactose extra vocht aan en wordt de lactose gefermenteerd door de darmbacteriën, waarbij gassen vrijkomen.

Lactose intolerantie of melkallergie?

Wij merken dat de termen lactose intolerantie en melkallergie wel eens door elkaar worden gehaald. Het is belangrijk om dit verschil te weten. Bij een koemelkeiwitallergie (melkallergie) reageert het lichaam met een allergische reactie op het melkeiwit uit de voeding. Hierbij treedt dus het afweersysteem in werking. Bij een lactose intolerantie, wordt in de dunne darm te weinig van het enzym lactase aangemaakt, waardoor de lactose onverteerd in de dikke darm terecht komt. Hier speelt het afweersysteem geen rol, maar is sprake van een verteringsprobleem. Onze Disolact producten zijn dan ook alleen geschikt voor mensen met een lactose intolerantie en niet voor mensen met een melkallergie.

Waar zit lactose in?

Lactose komt van nature voor in melk en zuivelproducten. Lactose wordt daarnaast ook toegevoegd aan diverse levensmiddelen, medicijnen en voedingssupplementen. Lactose komt bijvoorbeeld voor in de volgende producten:

<i>Voedingsmiddel</i>	<i>Hoeveelheid lactose per 100 gram</i>	<i>Portiegrootte</i>	<i>Hoeveelheid lactose per portie</i>
Roomboter	1 gram	10 gram	0,1 gram
Melk (koe)	4,5 - 5 gram	200 ml	9 - 10 gram
Karnemelk	3,6 - 4 gram	200 ml	7,2 - 8 gram
Geitenmelk	4,1 - 4,5 gram	200 ml	8,2 - 9 gram
Yoghurt	3,7 - 5 gram	150 ml	7,4 - 10 gram
Kwark	2,7 - 5 gram	100 ml	5,4 - 10 gram
Verse slagroom	3 gram	10 gram	0,3 gram
Cottage cheese	3 gram	20 gram	0,6 gram
Mozzarella	1,5 gram	20 gram	0,3 gram
Camembert	0 - 0,1 gram	10 gram	0 - 0,01 gram
Feta	0 - 0,7 gram	20 gram	0 - 0,14 gram
Goudse harde kazen	0 gram	20 gram	0 gram
Smeerkaas	1 - 6,5 gram	15 gram	0,15 - 0,98 gram