

Parole chiave

Intolleranza al lattosio
Lattosio
Eccipiente
Integratori
Etichettatura senza lattosio

Lattosio negli integratori alimentari e nei farmaci

Focus sull'approccio del soggetto latte-intollerante verso il loro acquisto e consumo

RIASSUNTO

Il lattosio è uno zucchero estremamente versatile, utilizzato frequentemente sia nell'industria alimentare sia in quella degli integratori alimentari e dei farmaci. La sua inerzia, stabilità, facilità di lavorazione e compatibilità con gli altri eccipienti lo rendono ampiamente utilizzato. L'impiego più comune del lattosio è quello di filler/volumetrico in preparazioni per uso orale, che siano compresse, capsule o losanghe e può arrivare a costituire fino al 90% del peso totale del dosaggio.

Nonostante ciò, se assunto da soggetti latte-intolleranti, coloro che presentano un deficit dell'enzima lattasi stimati essere circa il 50% della popolazione italiana, può provocare effetti collaterali negativi, soprattutto se sommato ad altre fonti di lattosio della dieta.

Questo studio ha lo scopo di indagare la presenza e ricorrenza del lattosio negli integratori e nei farmaci e il comportamento dei soggetti latte-intolleranti verso il loro acquisto.

Il 38% degli intervistati dichiara di sviluppare sintomi, gravi o lievi, tipici dell'intolleranza, dopo l'assunzione di uno o più integratori contenenti lattosio. Il 69% dei soggetti si rifiuta di assumere l'integratore se non è presente un'alternativa senza. Si riscontra quindi una grande confusione nella lettura

dell'etichetta e nella scelta del prodotto più idoneo a causa dell'assenza di una normativa vera e propria che regoli la quantità massima di lattosio utilizzabile nonché la specifica della sua assenza.

INTRODUZIONE

Il fenomeno dell'intolleranza al lattosio è molto attuale e cresce sempre di più la consapevolezza della sua diffusione a livello nazionale, si stima essere presente in circa il 50% della popolazione italiana e il 70% di quella mondiale (1). Nonostante ciò, le industrie alimentari, farmaceutiche e di integratori utilizzano questo zucchero nella preparazione dei propri prodotti date le sue ottime qualità chimico-fisiche (2). Solo negli ultimi anni, grazie all'avanzamento della tecnologia alimentare, è stata sviluppata e ampliata la gamma dei prodotti senza lattosio, nei quali questo zucchero è stato eliminato o sostituito. Basti pensare all'ultimo report dell'Osservatorio Immagino GS1 Italy, in collaborazione con Nielsen, in cui il trend "senza lattosio" nel reparto food è cresciuto del +4,3% (3).

Per quanto riguarda invece l'industria farmaceutica, i soggetti intolleranti al lattosio si trovano ad affrontare il problema di reperire farmaci privi di latto-

AUTORI

Simona Dominici¹

Lisa Belli²

Ylenia Zambito²

Maria Sole Facioni³

¹ELLEFREE, Lucca

²Dipartimento di Farmacia, Università di Pisa

³AILI (Associazione Italiana Latto-Intolleranti) APS, Lucca

presidente@associazioneaili.it

Questo articolo fa parte di una rivista a pagamento. Per l'articolo completo scrivere a info@ellefree.com