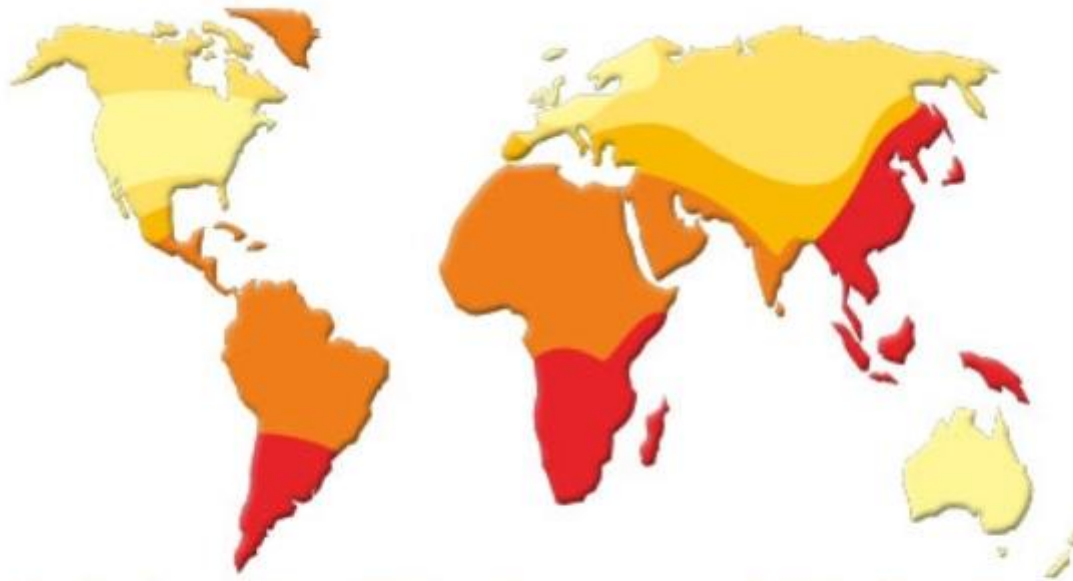


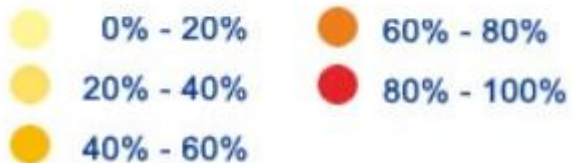
Lactose vrije half -volle melk



Overzicht lactose intolerantie



Aandeel van lactose-intolerante mensen op de totaal bevolking.



Overzicht lactose intolerantie

- In Nederland is circa 2,5 miljoen mensen lactose intolerant.
(Dit is bijna 1 op de 7 mensen)

Lactose intolerantie komt over de gehele wereld voor in groter of kleiner mate!

Wereldwijd zijn er grote verschillen.

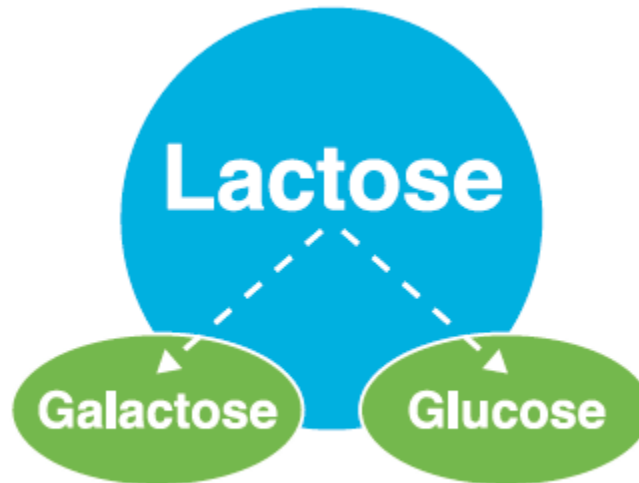
- Afrikaanse continent -> 85% tot 100% van de volwassen bevolking is lactose intolerant.
- In Azië is dit percentage maar liefst 90% tot 100%.
- Scandinavische landen -> slechts 5% van de bevolking is lactose intolerant



Wat is lactose?

Het suikerproduct Lactose is een disacharide, opgebouwd uit de twee monosachariden Galactose en Glucose.

Lactose is een suiker dat voorkomt in de melk van zoogdieren, dus ook in koemelk. Koemelk kan 4 tot 5 procent lactose bevatten. Lactose zijn grote en harde suikerkristallen die lastig afbreekbaar zijn.



Over lactose-intolerantie?

Lactose-intolerantie is het onvermogen om de lactose te verteren.

Als gevolg hiervan blijft de lactose achter in de darmen, en gaat dit gisten. Darmklachten zijn het directe gevolg!

De meeste mensen hebben de mogelijkheid om lactose om te zetten in glucose en galactose, dankzij het enzym Lactase. Dit enzym wordt door het lichaam zelf aangemaakt in de darmwand en zal de lactose afbreken in twee stoffen: Glucose en galactose. Beide stoffen worden prima door het lichaam opgenomen en omgezet in energie.

Naarmate de leeftijd toeneemt wordt de kans op een lactose intolerantie steeds groter.

Het lichaam produceert namelijk steeds minder het melksuiker splitsende enzym lactase.

Hoe minder lactase in de dunne darm voorhanden, hoe groter de kans op lactose-intolerantie.



Wat is lactose-intolerantie

- De symptomen van lactose-intolerantie

Lactose-Intolerantie geeft over het algemeen maag-darm problemen. Als de lactose in de darmen achterblijft, en dus niet afgebroken wordt door een gebrek aan het enzym Lactase, zal er diarree ontstaan.

- Diagnose en behandeling van lactose-intolerantie

Zodra je een vermoeden hebt van lactose-intolerantie, maak je een afspraak met je huisarts. Deze zal enige onderzoeken doen en de lactose -intolerantie al dan niet bevestigen.

- Lactose -intolerantie versus koemelk-allergie

Tenslotte het moet heel duidelijk gezegd worden dat lactose-intolerantie niet hetzelfde is als koemelk-allergie. Dit heeft helemaal niets met elkaar te maken. Bij koemelk-allergie is er sprake van een ongewenste reactie tussen de eiwitten uit de koemelk met het immuunsysteem van het lichaam.



Inex halfvolle lactosevrije melk



- Gedeeltelijk afgeroomde lactose-vrije melk in drankkarton van 1L met schroefdop.
- Verpakt per 6l onder folie met draagriem.
- Ieder van ons kent volwassenen en kinderen die koemelk minder goed verteren. Tot nu toe grepen de meeste van deze mensen terug naar plantaardige alternatieven. Vandaag is er een oplossing met echte melk.
- Lactosevrije melk heeft dezelfde nutritionele eigenschappen als gewone melk. We mogen immers nooit uit het oog verliezen dat melk een onvervangbare bron is van calcium, eiwitten en vitaminen.



Onze verpakking



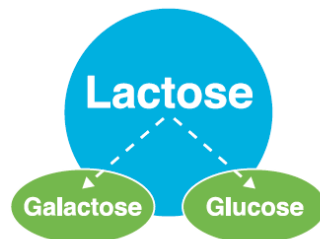
Dit product is bruikbaar bij de zwaarste gevallen van lactose-intolerantie (<0,01 g lactose /100 ml).

Sinds december 2016 is Inex overgeschakeld van “lactosearm” (<0,1 g lactose / 100 ml), naar **“lactosevrij” (<0,01 g lactose /100 ml).**



Hoe wordt lactose vrije melk geproduceerd ?

- Het procédé is enzymatisch: Lactose wordt afgebroken door een enzym (lactase), het wordt gesplitst in glucose en galactose
- Daarna wordt het product UHT-behandeld, door deze verhitting wordt de enzymatische activiteit stopgezet.
- Het feit dat de enzymatische activiteit is stopgezet, zorgt dat het enzym niet dient gedeclareerd te worden (het is enkel een technische hulpstof).
- Glucose en galactose hebben een beduidend hogere zoetkracht dan lactose (resp. 0,70 en 0,36 tegen 0,16; ref suiker = 1), zodat er een netto zoetkrachttoename is van 1,8% suikerequivalent.
- Deze “reducerende suikers” kunnen soms bruinkleuring veroorzaken (niet bij 20° C of lager; maar na 6 maand bij 25C, na 2 maand bij 30° C of na 2 weken bij 35° C).



Methoden

- De wettelijke toegelaten methoden om melk lactosearm of -vrij te maken zijn voor consumptiemelk beperkt: de Europese verordening 1308/2013 laat hiervoor enkel de enzymatische methode toe. Het wordt niet met zoveel woorden gezegd, maar het membraanprocédé gebruikt door collega concurrenten valt hiermee uit de boot, als de melk voor consumptiemelk bestemd is.
- M.a.w. wil dit zeggen dat lactose vrije melk alleen “melk” kan genoemd worden indien enzymatisch omgezet door een enzym (lactase).
- Melk met een lactosegehalte gereduceerd door een filtratietechniek mag de naam “melk “ niet dragen.

