

LACTASA

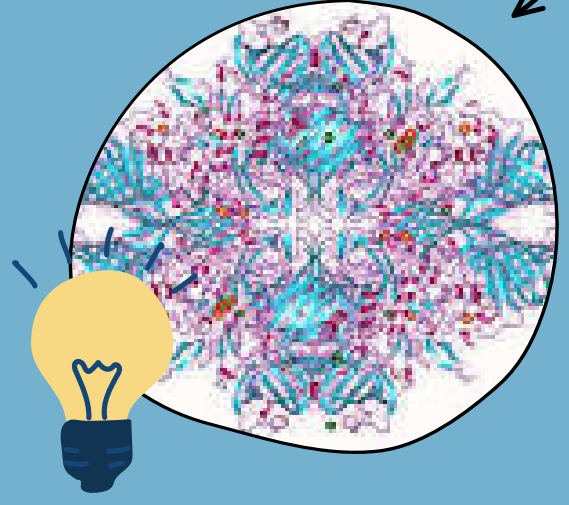
Enzima que descompone la lactosa

Carolina Enciso Arévalo 202126219

<http://doi.org/10.5281/zenodo.7314627>

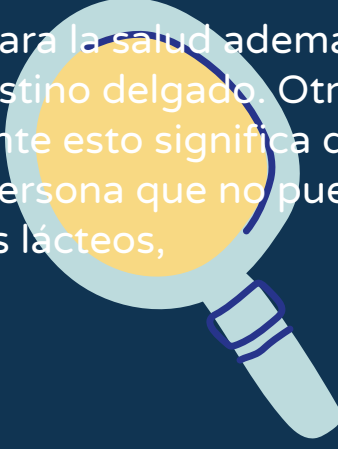
Que hace?

La lactasa provoca cambios químicos, hidroliza la lactosa en el intestino delgado con la finalidad de absorberla, también atrae líquidos y electrolitos que ingresan a los intestinos para mantener un equilibrio ósmico.



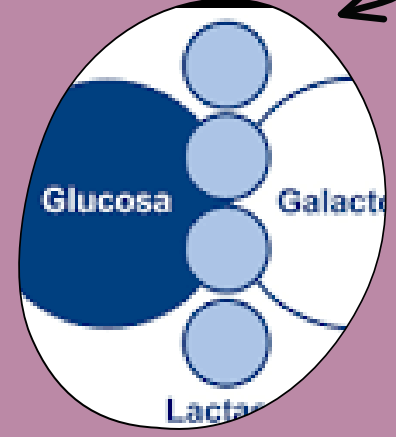
Beneficios

Tiene diferentes beneficios para la salud además de ser la encargada de hidrolizar la lactosa en el intestino delgado. Otro de sus beneficios es digerir la lactosa correctamente esto significa que tu cuerpo olvidará todos los síntomas típicos de una persona que no puede tolerar los principales compuestos de los productos lácteos,



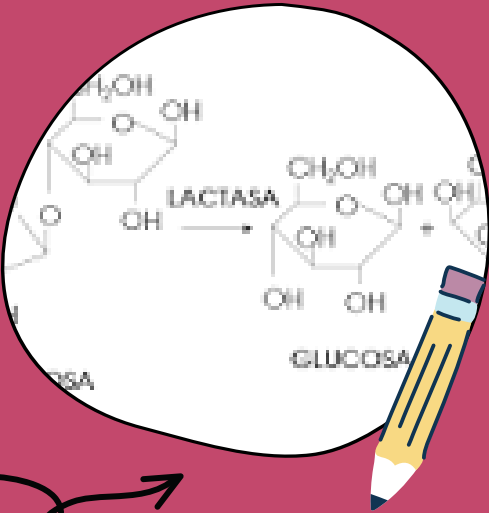
Usos industriales

En el ámbito industrial tiene algunos propósitos con fines tecnológicos como cristalización evitando la grumosis en ciertos tipos de leches. Proporciona el sabor dulce sin alto contenido calórico debido a la descomposición en glucosa y galactosa.



Beneficios en la industria

El uso de lactasa ayuda a mejorar las propiedades funcionales de ciertos productos, se utiliza en varios productos lácteos. Al usar la enzima lactasa se incrementa un valor estimado del 30% al valor real del producto.



Donde está presente la lactasa

Se puede encontrar al borde de vellosidades del propio intestino delgado su forma química es un disacárido que está compuesto por monosacáridos glucosa y sacarosa.



Referentes

Labayen, I. (2003, 15 febrero). Bacterias probióticas y deficiencia de lactasa | Gastroenterología y Hepatología. Recuperado 4 de octubre de 2022, de <https://www.elsevier.es/es-revista-gastroenterologia-hepatologia-14-articulo-bacterias-probioticas-deficiencia-lactasa-13043247>