

SUPLEMENTO ALIMENTAR EM CÁPSULA DURA

Zero glut

Protease de *Aspergillus niger*
expressa em *Aspergillus niger*
348.000 PPI



Uso oral
Zero açúcares
Zero lactose

O QUE É ZEROGLUT?

Zero glut é um suplemento alimentar em cápsula dura composto pela enzima protease obtida de um microrganismo presente na natureza denominado *Aspergillus niger*.¹ A protease pode auxiliar na digestão do glúten.²

O QUE É O GLÚTEN?

Encontrado em cereais como trigo, cevada e centeio, o glúten é um complexo de proteínas que desempenha um papel importante na elasticidade de pães e outros produtos panificados.³ No entanto, o organismo humano nem sempre consegue quebrar essas proteínas com eficiência, por isso algumas pessoas são intolerantes ao glúten (sensibilidade ao glúten não celíaca).⁴

Os sintomas relacionados a intolerância ao glúten podem ser: inchaço e desconforto abdominal, gases e diarreia.⁴

QUAL A FUNÇÃO DA PROTEASE DE ASPERGILLUS NIGER?

Aspergillus niger é um fungo muito utilizado na indústria farmacêutica, com diversas aplicações biotecnológicas, incluindo a produção de enzimas industriais e processos fermentativos.^{1,2}

A protease de *Aspergillus niger* age na digestão do glúten. É uma enzima que quebra as proteínas complexas encontradas no glúten, ajudando a torná-lo mais facilmente digerível, podendo ser útil para pessoas que sofrem de intolerância ao glúten.⁵

COMO ZEROGLUT DEVE SER UTILIZADO?

Para adultos (maiores ou igual a 19 anos) consumir 2 cápsulas com água antes do consumo de alimentos contendo glúten. A dosagem deve ser ajustada conforme a necessidade individual. Consumir conforme orientação do médico ou nutricionista.

ESTE PRODUTO NÃO É UM MEDICAMENTO.

NÃO EXCEDER A RECOMENDAÇÃO DIÁRIA DE CONSUMO INDICADA NA EMBALAGEM.

MANTENHA FORA DO ALCANCE DE CRIANÇAS.

ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER CONSUMIDO POR GESTANTES, LACTANTES E CRIANÇAS.

A dose deve ser ajustada às necessidades individuais de suplementação de protease e ao consumo de alimentos contendo glúten.

O produto não possui eficácia comprovada para celíacos.

QUAL O BENEFÍCIO DE ZEROGLUT?

A protease pode auxiliar na digestão do glúten.

Para consultar a informação nutricional do produto, vide a embalagem do cartucho.

Ingredientes: Protease de *Aspergillus niger* expressa em *Aspergillus niger*; gelificante: gelatina, agente de massa: celulose microcristalina, corante: dióxido de titânio, antiemectantes: dióxido de silício e talco.

ZERO LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Cuidados de conservação: Conservar o produto ao abrigo da luz solar, umidade e em temperatura ambiente (15°C a 30°C). Após aberto manter em temperatura ambiente.

Registro MS: 6.6325.0032.001-1

Proprietário:

UNIÃO QUÍMICA FARMACÊUTICA NACIONAL S/A

Rua Cel. Luiz Tenório de Brito, 90
Embu-Guaçu - SP - CEP: 06900-095
CNPJ: 60.665.981/0001-18
Indústria Brasileira

SAC 0800 011 1559

- 1.Reddy N, Deekonda V, Seshagiri S et al. Production, characterization and applications of proteases produced by *Bacillus licheniformis*, *Acinetobacter pittii* and *Aspergillus niger* using neem seed oil cake as the substrate, Industrial Crops and Products 2022;187(Part B):115403.
- 2.Rizzello CG, De Angelis M, Di Cagno R et al. Highly efficient gluten degradation by lactobacilli and fungal proteases during food processing: new perspectives for celiac disease. Appl Environ Microbiol. 2007;73(14):4499-507.
- 3.Shewry P. What Is Gluten-Why Is It Special? Front Nutr. 2019;6:101.
- 4.Aziz I, Hadjivassiliou M, Sanders DS. Does gluten sensitivity in the absence of coeliac disease exist? BMJ 2012; 345:e7907.
- 5.König J, Holster S, Bruins MJ, Brummer RJ. Randomized clinical trial: Effective gluten degradation by *Aspergillus niger*-derived enzyme in a complex meal setting. Sci Rep. 2017;7(1):13100.

