

Quando gli enzimi non bastano: l'intolleranza al lattosio

Nel latte materno, alimento essenziale del neonato, la quasi totalità del contenuto di carboidrati è determinato dalla presenza di lattosio (*fig. 1*), un disaccaride prodotto dalle ghiandole mammarie.

Per la sua digestione è necessaria la presenza della lattasi, un enzima che scinde la molecola in una di glucosio e una di galattosio, che possono essere assorbiti dalla parete intestinale. Per diverse ragioni, può verificarsi una carenza di lattasi, con conseguente difficoltà a digerire il latte: nel neonato si ricorre a un latte speciale, contenente lattosio predigerito; nell'adulto, il rimedio consiste essenzialmente nell'escludere il latte dall'alimentazione.

È interessante notare come le zone in cui l'intolleranza al lattosio è più diffusa sono anche quelle in cui il latte non rientra nella tradizione alimentare locale.

In Italia, la percentuale di popolazione carente di lattasi varia dal 15-20% al nord a circa il 50% al sud.

1

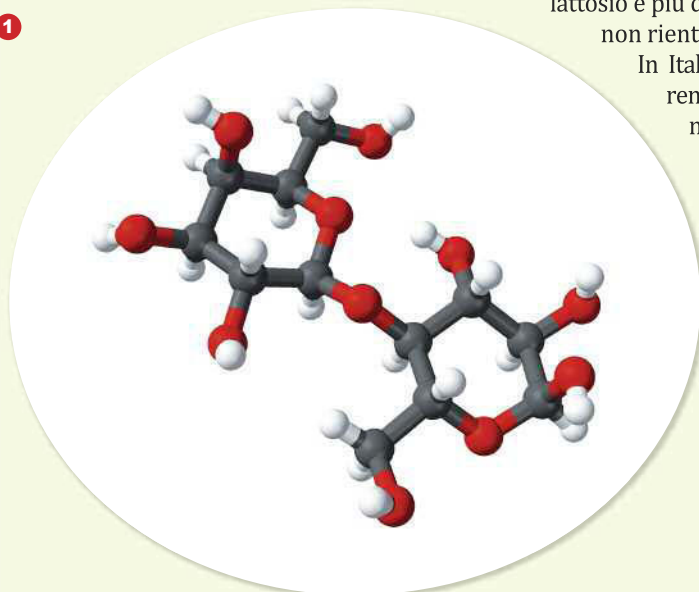


Fig. 1.
Modello molecolare
del lattosio ($C_{12}H_{22}O_{11}$).