



E.P.U.B
INTOLERANCE AU
LACTOSE

Animateur C BOUTANOS

Expert Dr HIRSCH

Avec l'aimable collaboration du
laboratoire MENARINI et de
SANDRA

Objectif d'une bonne alimentation du nourrisson

- Répondre à des règles précises.
- S'adapter à l'immaturation des fonctions digestives.
- Assurer le développement optimal de l'enfant.
- Éviter les erreurs.
- Encourager l'allaitement maternel.

Rappel des fonctions digestives du nourrisson

DIGESTION / ABSORPTION.

Glucide: lactose

Activité lactasique embryonnaire finie dès la naissance.

Amidon

Digestion incomplète avant 4 à 6 mois.

Protéine: source quantité

- Quantité limitée
- Immaturité de la fonction d'épuration rénale
- Le lait de femme contient des enzymes protéolytiques.

Lipide : immaturité des sécrétions des sels biliaires (TCMP/CL du lait de vache)

- Meilleure digestion des grains végétaux, car riche en triglycérides à AC insaturés

IMMUNITAIRE:

- la barrière immunitaire est très immature et son développement lent.
- **NE PAS DIVERSIFIER PRECOCEMENT.**

les Ag alimentaires les plus allergéniques →

ovalbumine → 1 an

gluten → 9 mois

arachide → 3 ans

COLIQUE

- Transit rapide/selles molles/moins de réabsorption hydroélectrolytique.
- Flore colique dominée par bifidobactéries (lactose fermenté en acides organiques absorbés par la muqueuse colique).
- **NECESSITE DE CHANGEMENT DE REGIME PROGRESSIF.**

DEGLUTITION/MASTICATION

- Solide à partir de 4.6 mois
- Mouvement masticatoires réflexes vers 7.9 mois.

ECHANGES HYDROELECTROLYTIQUES

■ 140.160 ml /kg/j

3-6 mois

■ 120.135 ml/kg/j

6 mois – 1 an

Principes de l'alimentation du nourrisson normal

■ Allaitement maternel.

Ci rarer.

■ Allaitement artificiel.

Préparations par nourissage dont aliments lactés diététiques 1er âge (à base LVA à base d'hydrolysats partiels de protéines/à base de soja seul ou en mélange)

Préparations de suite dont aliments lactés diététiques 2ème âge.

■ Diversification de l'alimentation

Lipides de glucides

>50% apport énergétique total

Préparation pour nourrisson à base de protéines de lait de vache.

- Laits à protéines modifiées.
- P.solubles/P totales > 50%
- Taux de protéines bas//peu de caséine sucrage prédominante lactose apport minéraux réduit ,charge osmotique basse.

Lait à protéines non modifiés.

- P. solubles/caséine = 20/80
- Taux plus élevés en protéines sucrage mixte.Charge osmotique élevée.
- Préparation de suite .
- Elles contiennent plus de protéines, de calcium, de calories.Riche en fer , en A.G.E

ERREURS ALIMENTAIRES

- -Forcing
- Erreurs de reconstitution des préparations.
- Diversification trop précoce (age conseillé 5 mois voir 6 mois pr enfant à risque)
- Excès d'apports protéiques, sodés, sucrés.

■ LACTOSE=GLUCOSE+GALACTOSE



- Carence en lactase
non absorbé.

- >>Fermentation>>distension abdominale,gaz,
diarrhées.

- Traitement = exclusion du lactose

- Lait pauvre en lactose se différencient selon la
protéine

- Caséine Novalac A.D

- Diargal

- AL 110

↑
Lactase

lactose non hydrolysé,



■ DIARINOVA

- Olac est dépourvu de lactose ,les protéines solubles sont réputées plus allergisantes mais DIARINOVA 90% caséines.
- Préparation à base de protéines de soja
- Sans lactose sucrage prédominant dextrine , maltose enrichie en méthionine/L.carnitine.
- Pour rappel: lait contenant 100% de lactose



FIN.