

Alimento para usos médicos especiales que contiene la enzima diamino oxidasa (DAO) para el manejo dietético del déficit de DAO (intolerancia a la histamina).



Producto distribuido por Salengei SL.



DAOSIN 90 tab -
C.N. 183935.0

Indicaciones

- Contiene la enzima diamino oxidasa (DAO) para el manejo dietético del déficit de DAO (intolerancia a la histamina).

Modo de empleo

Tomar una tableta con un poco de agua 15 minutos antes de una comida que contenga histamina. La dosis diaria máxima recomendada es de tres tabletas (que corresponden a tres comidas diarias que contengan histamina).

Advertencias

Nota importante: es absolutamente necesario tomar DAOSIN® antes de la comida (idealmente unos 15 minutos antes). Pasado este tiempo, la tableta ya se debe haber disuelto y la DAO contenida estará activa para cuando el alimento que contiene histamina llegue al intestino.

Tomar una tableta con un poco de agua 15 minutos antes de una comida que contenga histamina. La dosis diaria máxima recomendada es de tres comprimidos (que corresponden a tres comidas diarias que contengan histamina).

La tableta no debe masticarse, debe tragarse entera para permitir que el contenido pase por el estómago y llegue al intestino sin verse afectado.

Si está tomando medicamentos de forma regular, pregunte a su médico o farmacéutico si alguno de los principios activos que contienen estos medicamentos puede reducir la degradación de la histamina.

El alcohol puede inhibir sustancialmente la actividad de la enzima DAO.

DAOSIN® no puede ser utilizado como única fuente de alimento. Mantener fuera del alcance de los niños más pequeños. Utilizar bajo supervisión médica.

Conservar el producto protegido de la luz, en lugar seco y a temperatura ambiente. Después de abrir la bolsa de aluminio conservar en un lugar fresco.

Duración sin refrigeración 3 meses después de abrir la bolsa de aluminio.

Información nutricional

Información nutricional	Por 1 tableta*	Por 3 tabletas**
Extracto de proteína de riñón de cerdo	4,2 mg	12,6 mg
de los cuales, diamino oxidasa	0,3 mg	0,9 mg

* Corresponde a la ingesta recomendada para una comida rica en histamina

** Corresponde a la ingesta diaria máxima recomendada para tres comidas que contienen histamina.

Contiene extracto proteico libre de histamina (rico en diamino oxidasa natural (DAO)).

Ingredientes: Agente de carga: celulosa microcristalina, maltodextrina, corrector de acidez: fosfato sódico, emulsionante: carboximetilcelulosa sódica reticulada, agente de recubrimiento: goma, laca, extracto proteico de riñón de cerdo, antiaglomerante: dióxido de silicio, agente de recubrimiento: hidroxipropilmetilcelulosa, corrector de acidez: carbonato cálcico, antiaglomerante: sales magnésicas de ácidos grasos, grasa vegetal totalmente hidrogenada (coco), estabilizante polidextrosa, antiaglomerante: talco.

Información Técnica

Descripción

DAOSIN® es un alimento para usos médicos especiales que contiene la enzima diamino oxidasa (DAO) para el manejo dietético del déficit de DAO (intolerancia a la histamina). La Diamino oxidasa (DAO) decompone la histamina consumida con los alimentos en el intestino.

¿Qué es la histamina?

La histamina es una sustancia mensajera que pertenece al grupo de las llamadas aminas biógenas. Puede ser sintetizada por el propio organismo, sin embargo, también se puede obtener de forma natural, al estar presente en muchos alimentos. Al ser una sustancia mensajera biológica, la histamina tiene varias funciones en el organismo. Como neurotransmisor interviene, entre otras funciones, en la regulación del ritmo sueño-vigilia y en el control del apetito, así como en la capacidad de memoria y aprendizaje. Sin embargo, la histamina actúa principalmente como mediador de procesos inflamatorios en las reacciones alérgicas.

¿Qué sucede con la histamina que se obtiene de los alimentos?

En condiciones normales, comer alimentos que contienen histamina no tendrá consecuencias, ya que dichas histaminas derivadas de los alimentos se descompondrán rápidamente en el intestino por la propia enzima diamino oxidasa (DAO) del organismo. Cuando se consume una dieta alta en histamina, la actividad de esta enzima diamino oxidasa (DAO) puede no ser suficiente, lo que lleva a una degradación retardada de la histamina en el intestino. Además, el alcohol y ciertos medicamentos pueden reducir significativamente la actividad de la enzima DAO. Cuando se retrasa la degradación de la histamina, su nivel en el organismo aumentará momentáneamente.

¿Qué alimentos contienen histamina?

En particular, los alimentos añejos o almacenados durante mucho tiempo tendrán un alto contenido de histamina y otras aminas biógenas. Algunos ejemplos:

- Alcohol, en particular vino tinto y vino espumoso
- Queso
- Mariscos, pescados y salsas de pescado
- Embutidos crudos, como salami o jamón
- Chucrut
- Verduras varias: tomates, espinacas, berenjenas
- Frutas varias: fresas, piñas, plátanos.

En particular, el consumo combinado de alimentos ricos en histamina, como el alcohol y el queso, puede contribuir a aumentar el nivel de histamina en el organismo.

Contenido de histamina

Alimento	Histamina mg/kg
Vino	60-2197
Vino espumoso	15-670
Cerveza	15-305
Yogurt	2,1
Queso Emmental	<10-500
Queso de montaña	<10-1200
Queso Parmesano	<10-580
Queso Camembert, Brie	<10-300
Embutido curado	<10-280
Jamón cocido	<10-300
Pescado fresco	0-1500
Pescado	<13000
Pescado en conserva	0-1500
Vinagre de vino tinto	4000
Ketchup de tomate	22
Espinaca	30-60
Berenjena	26
Aguacate	23
Chucrut	10-200

Información Técnica

¿Qué es la DAO?

La DAO es la enzima principal en el metabolismo de la histamina ingerida. Mayoritariamente se localiza en el epitelio intestinal, zona donde se degrada la histamina procedente de la dieta, evitando el paso a la sangre^{1,2}.

¿Qué es el déficit de DAO?

Se habla de déficit de DAO cuando hay un déficit en la actividad de la enzima DiAminoOxidasa (DAO) o cuando existe una proporción desequilibrada entre la histamina ingerida con los alimentos y la facultad de metabolizarla por dicha enzima. Debido a ello, la histamina no se metaboliza ni se degrada suficientemente, pasando al torrente sanguíneo y desencadenando los diferentes síntomas^{3,4,5,6,7,8,9,10}.

Los síntomas habituales cuando existe déficit de DAO son, por ejemplo^{3,4,5,6,7,8,9,10}:

- Trastornos digestivos, como sensación de hinchazón, flatulencia, estreñimiento o diarrea.
- Dolores y contracturas musculares y dolores osteopáticos.
- Trastornos cutáneos, como piel seca o atópica.
- Dolor de cabeza.
- Rinitis no alérgica.
- Acúfenos.

¿Cómo actúa DAOSin®?

La DiAminoOxidasa que contiene DAOSin® complementa la enzima propia del organismo, que es la encargada de metabolizar la histamina. Tomando una cápsula de DAOSin® antes de cada comida, se aumenta la cantidad de DAO en el intestino delgado y, por tanto, la capacidad de degradar la histamina. Con ello se acelera el procesamiento en el tubo digestivo de la histamina presente en los alimentos, que es la desencadenante de los síntomas⁸.

¿Cómo funciona DAOSin®?

Tomar una tableta de DAOSin® antes de una comida aumenta el nivel de DAO en el intestino y, por lo tanto, la capacidad de descomponer la histamina mediante la actividad natural de la DAO. Una tableta de DAOSin® tiene una actividad de 23 KHDU (unidades de degradación de histamina).

¿Cómo usar DAOSin®?

Nota importante: Es absolutamente necesario tomar DAOSin® antes de la comida (idealmente unos 15 minutos antes). Pasado este tiempo, la tableta ya se debe haber disuelto y la DAO contenida estará activa para cuando el alimento que contengan histamina llegue al intestino.

Tomar una tableta con un poco de agua 15 minutos antes de una comida que contenga histamina. La dosis diaria máxima recomendada es de tres comprimidos (que corresponden a tres comidas diarias que contienen histamina).

La tableta no debe masticarse, debe tragarse entera para permitir que el contenido pase por el estómago y llegue al intestino sin verse afectado.

Si está tomando medicamentos de forma regular, pregunte a su médico o farmacéutico si alguno de los principios activos que contienen estos medicamentos puede reducir la degradación de la histamina.

El alcohol puede inhibir sustancialmente la actividad de la enzima DAO.

DAOSin® no puede ser utilizado como única fuente de alimento. Mantener fuera del alcance de los niños más pequeños. Utilizar bajo supervisión médica.

Conservar el producto protegido de la luz, en lugar seco y a temperatura ambiente. Después de abrir la bolsa de aluminio conservar en un lugar fresco.

Duración sin refrigeración 3 meses después de abrir la bolsa de aluminio.

Referencias

- 1 H.G. Schwelberger. La intolerancia histamínica: ¿una enfermedad metabólica? 2009 – Birkhäuser Verlag, Basel/Suiza.
- 2 L. Maintz y N. Novak. Histamina e intolerancia histamínica. 2007 – The American Journal of Clinical Nutrition.
- 3 J. Izquierdo, D. Mon, M. Lorente, L. Soler Singla. Un estudio randomizado doble ciego para el tratamiento con DiAminoOxidasa (DAO) en pacientes con Migraña y déficit de actividad DAO. 2013 – XXI World Congress of Neurology. Viena/Austria.
- 4 R. Tormo. Valores de DiAminoOxidasa en sangre y tratamiento dietético en pacientes afectados de vómitos y otros síntomas gastrointestinales y neurológicos. 2013 – Congress of the European Society for Parenteral and Enteral Nutrition (ESPEN) and European Society for Clinical Nutrition and Metabolism. Leipzig / Germany.
- 5 J. Izquierdo, Ll. Soler, E. Balaguer, D. Mon, Servicio de Neurología. Déficit de la actividad DiAminoOxidasa (DAO) en pacientes con migraña y su tratamiento con enzima DAO como nueva arma terapéutica en la prevención de las crisis. 2013 – Congreso Europeo de Farmacia, INFARMA.
- 6 J. Izquierdo, Ll. Soler, E. Balaguer, D. Mon. Déficit de DiaminoOxidasa (DAO) como factor desencadenante de la migraña. 2012 – 2º Premio del Congreso Anual de la Sociedad Catalana de Neurología.
- 7 M.C. Vidal, F. Titus, F. Guayta. Evaluación del Déficit de DiAminoOxidasa (DAO) en pacientes con migraña. 2010 – Jornada Internacional de Sensibilización sobre la Migraña. Congreso de los Diputados de España.
- 8 A. Missbichler, I. Mayer, C. Pongracz, F. Gabor y P. Komericki. El complemento de diaminooxidasa con recubrimiento entérico mejora la degradación intestinal de las aminas biógenas en los alimentos en caso de intolerancia histamínica. 2010 – 6ª Conferencia Anual de la ENA en Viena.
- 9 L. Maintz, V. Schwarzer, T. Bieber, K. van der Ven y N. Novak. Efectos de la actividad de la histamina y la diaminooxidasa en el embarazo: una revisión crítica. 2008 – European Society of Human Reproduction and Embryology.
- 10 L. Maintz, J. Allam, T. Hagemann, R. Fimmers y N. Novak. Datos que demuestran una reducida capacidad de degradación de histamina en un subgrupo de pacientes con eczema atópico. 2005 – The Journal of Allergy and Clinical Immunology.