

USO: Interno

Fator de Correção: Não se aplica

Fator de equivalência: Não se aplica

GLUCOAMYLASE

A Glucoamylase é uma enzima digestiva utilizada como ativo enzimático destinado ao suporte da digestão de carboidratos complexos. Trata-se de uma exoenzima capaz de atuar sobre polissacarídeos como amido e glicogênio, promovendo sua degradação em unidades menores de açúcar. Comercialmente, é obtida principalmente por fermentação de microrganismos como fungos do gênero *Aspergillus*, sendo apresentada na forma de pó enzimático padronizado quanto à atividade.

A glucoamylase é indicada principalmente para auxiliar na digestão de carboidratos complexos, favorecendo a quebra do amido em glicose e contribuindo para melhor aproveitamento nutricional. Além de ser empregada como coadjuvante em formulações destinadas a indivíduos com dificuldade digestiva relacionada a carboidratos, sensação de empachamento pós-prandial ou dispepsia funcional associada à ingestão de amidos.

Seu mecanismo de ação consiste na hidrólise das ligações glicosídicas α -1,4 e, de forma mais lenta, α -1,6 presentes nas extremidades não redutoras do amido e do glicogênio. Diferentemente da α -amilase, que atua de forma endoenzimática, a glucoamylase remove sucessivamente moléculas de glicose a partir das extremidades das cadeias, liberando glicose livre como produto da reação enzimática.

Indicações:

- Auxílio na digestão de carboidratos complexos (amido e dextrinas);
- Componente de formulações enzimáticas digestivas;
- Suporte no desconforto gastrointestinal relacionado à ingestão de alimentos ricos em amido.

Posologia:

10 a 50 GAU por dose, preferencialmente junto a refeições ricas em amido (equivalente, nesta potência de 100 GAU/g, a aproximadamente 100 mg à 500 mg de produto/dose).

Observações Gerais: A posologia deve ser definida pelo prescritor e responsável técnico, considerando a atividade enzimática do lote (UI/g) e a finalidade da formulação.

A dosagem final deve ser ajustada conforme a atividade específica declarada no certificado de análise e a legislação aplicável.

Efeitos adversos: Não encontrados nas referências bibliográficas pesquisadas quando utilizada nas doses recomendadas.

Contraindicações: O uso deve ser criterioso em indivíduos com hipersensibilidade a proteínas ou enzimas de origem microbiana.

Referências:

1. Nichols, B. L., Avery, S. E., Quezada-Calvillo, R., Kilani, S. B., Lin, A. H.-M., Burrin, D. G., Hodges, B. E., Chacko, S. K., Opekun, A. R., El Hindawy, M., Hamaker, B. R., & Oda, S.-I. (2017). Improved starch digestion of sucrase-deficient shrews treated with oral glucoamylase enzyme supplements. *Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition*, 65(2), e35–e42.
2. WATANABE, Ken; TAGAMI, Takayoshi; BIWA, Chihiro; KAWASAKI, Masato; ADACHI, Naruhiko; MORIYA, Toshio; SENDA, Toshiya; OKUYAMA, Masayuki. Porcine serum maltase-glucoamylase: structure, kinetics, and inhibition. *Journal of Enzyme Inhibition and Medicinal Chemistry*, v. 41, n. 1, p. 2612391, Dec. 2026.
3. Garvey, S. M., Madden, E. N., Qu, Y., Best, C. H., & Tinker, K. M. (2025). The effects of a microbial enzyme mixture on macronutrient hydrolysis in a static simulation of oro-gastric digestion that models human digestive senescence. *Foods*, 14(6), 937.
4. EFSA Panel on Food Contact Materials, Enzymes, Processing Aids (CEP). (2018). Safety of the food enzyme glucoamylase from a genetically modified *Aspergillus niger* (strain NZYM-BF). *EFSA Journal*, 16(10), e05450.
5. WATANABE, Ken; TAGAMI, Takayoshi; BIWA, Chihiro; KAWASAKI, Masato; ADACHI, Naruhiko; MORIYA, Toshio; SENDA, Toshiya; OKUYAMA, Masayuki. Porcine serum maltase-glucoamylase: structure, kinetics, and inhibition. *Journal of Enzyme Inhibition and Medicinal Chemistry*, v. 41, n. 1, p. 2612391, dez. 2026.

E.S. 06/2026