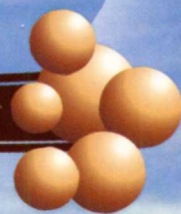


**NOVEDAD**  
*en* **FIBROSIS  
QUISTICA**

Barra Hipercalórica

**EnzyBar**®

con ENZIMAS PANCREATICAS



Una adecuada densidad nutricional

para mejorar  
la calidad de vida  
del paciente con  
Fibrosis Quística



 **TECHSPHERE**®



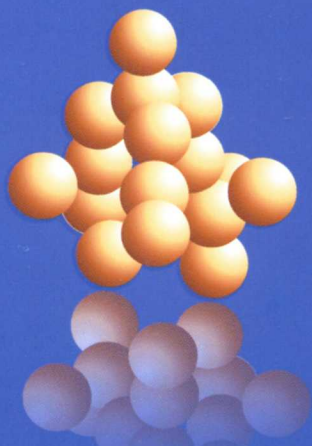
## Qué es EnzyBar®?



**EnzyBar®** es la primera barra funcional hipercalórica con enzimas pancreáticas diseñada especialmente para pacientes con Fibrosis Quística.

**EnzyBar®** es una preparación semisólida de manteca de maní, azúcar, manteca de cacao y leche en polvo entera cubierta con chocolate, presentada como una deliciosa golosina.

**EnzyBar®** es un producto único. Las enzimas pancreáticas distribuidas uniformemente en **EnzyBar®** permiten la digestión y absorción de los nutrientes, brindando las calorías necesarias en cada bocado.



Las enzimas pancreáticas permiten la digestión de los nutrientes contribuyendo a revertir la malabsorción de grasas, vitaminas liposolubles y otros nutrientes.

*Las enzimas pancreáticas se encuentran en forma de microesferas de 1mm de diámetro.*

*El polímero que recubre las microesferas asegura la estabilidad de las enzimas pancreáticas tanto en la barra **EnzyBar®** como en el medio ácido gástrico. Gracias a la consistencia de **EnzyBar®** ésta permite que sea ingerida con una deglución suave.*

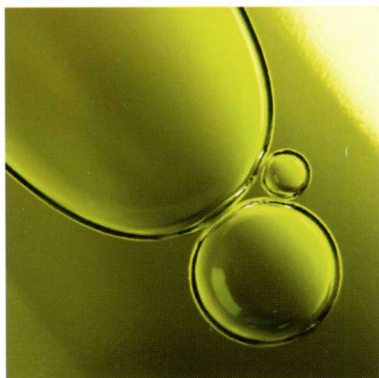
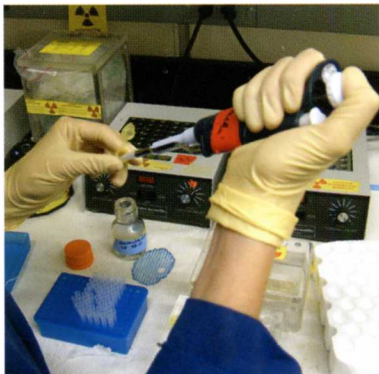


# Barra Hipercalórica

# Enza

con

## La patología y sus consecuencias



La Fibrosis Quística (FQ) es una enfermedad hereditaria que afecta a 1 de cada 2.500 nacidos vivos de la raza caucásica y se caracteriza por una disfunción de las glándulas exócrinas del organismo (sudoríparas, salivales, bronquiales, hepáticas, pancreáticas e intestinales).

Es una enfermedad progresiva cuyas complicaciones principales son la enfermedad pulmonar crónica y la insuficiencia pancreática.

El paciente con FQ puede desarrollar malnutrición a lo largo de su evolución, hecho que se manifiesta en alteraciones en el crecimiento y composición corporal, retraso puberal, mayor susceptibilidad a las infecciones, deterioro de la función respiratoria y aumento de la mortalidad.

La malabsorción es otro factor que interviene negativamente en el balance calórico, teniendo en cuenta que los alimentos que contienen grasas, son los que brindan las mayores fuentes de energía.





# EnzyBar®

ENZIMAS PANCREATICAS



## Investigación en FQ

Estudios científicos demuestran que un apropiado estado nutricional:

- ▶ Aumenta la sobrevivencia en pacientes con FQ.
- ▶ Permite un crecimiento y desarrollo normales.
- ▶ Mejora indirectamente la función respiratoria.



### INFORMACION NUTRICIONAL: POR PORCIÓN

Tamaño por porción (1 unidad: 64 g)

Componentes por unidad	Cantidad por porción	VD* %
Valor calórico	394 Kcal	19,2 %
Carbohidratos	25,6 g	9,6 %
Proteínas	9,6 g	9,6 %
Grasas totales	28,8 g	51,2 %
Grasas saturadas	9,6 g	48,0 %
Grasas trans	0,0 g	0,0 %
Fibra alimentaria	3,2 g	9,6 %
Sodio	22,4 mg	0,9 %

**Ingredientes:** manteca de maní, azúcar, manteca de cacao, leche en polvo entera, cacao en polvo, enzimas pancreáticas. Sin T.A.C.C.

**Composición enzimática:** Contiene 30.600 unidades USP de Pancreatina (expresada como actividad de lipasa).

\* Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal. u 8.400 kj. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

 **TECHSPHERE®**



Barra Hipercalórica

# EnzyBar<sup>®</sup>

con ENZIMAS PANCREATICAS





### Modo de uso

La distribución uniforme de enzimas pancreáticas, permite el fraccionamiento de EnzyBar®.

La ingesta debe ser adecuada a los requerimientos calóricos individuales de cada paciente.

EnzyBar® no está concebido como un reemplazo de las comidas habituales.

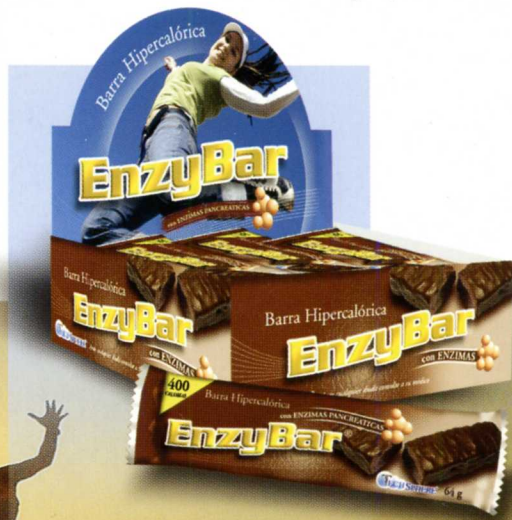
Se recomienda que una vez abierto el envase de EnzyBar®, el producto sea consumido dentro de las 24 hs.

### Presentaciones:

Barra x 64 g.

Caja por 10 unidades.

Caja por 30 unidades.



El consumo diario de una barra de EnzyBar® brindará:

**ENERGÍA EXTRA +  
DOSIS ENZIMÁTICA EXACTA.**

### Información para el consumidor

EnzyBar® / Barra hipercalóricas con enzimas pancreáticas.

#### Cada barra contiene:

Manteca de maní 50%, azúcar 21%, manteca de cacao 15%, leche en polvo entera 5%, cacao en polvo 9% y 30.600 unidades de USP de Pancreatina (expresada como actividad de lipasa). No contiene T.A.C.C.

Cada barra aporta 25,6 g de Carbohidratos, 9,6 g de Proteínas, 28,8 g de Grasas Totales y 22,4 mg de Sodio: 400 Kcal por barra.

#### Actividad del producto:

Producto enzimático pancreático hipercalórico.

#### Indicaciones:

EnzyBar® fue desarrollado para pacientes con elevadas necesidades de nutrientes y energía, malnutridos, pacientes con ganancia de peso pobre o con un consumo de alimentos reducido debido a la disminución del apetito.

Gracias a su actividad sobre las grasas, los hidratos de carbono y las proteínas, las enzimas pancreáticas facilitan la digestión y favorecen la absorción de alimentos en las personas cuyo organismo no es capaz de producir enzimas pancreáticas en cantidad suficiente.

EnzyBar® asegura una ingesta calórica con enzimas pancreáticas para su adecuada digestión.

#### Modo de uso:

La ingesta debe ser adecuada a los requerimientos calóricos individuales de cada paciente. La cantidad de enzimas y calorías que contiene cada barra deben contemplarse en el cálculo del requerimiento total diario de cada paciente. EnzyBar® no está concebido como reemplazo de las comidas habituales.

#### Contraindicaciones:

Alergia a algún ingrediente de la barra o a las proteínas del cerdo ya que la pancreatina se extrae de este animal. En caso de intolerancia al producto, pacientes con pancreatitis aguda y diarreas.

Si usted se encuentra en alguno de estos casos, es conveniente que informe y consulte a su médico antes de consumir este producto.

#### Precauciones:

Gracias a la consistencia de EnzyBar®, ésta permite que sea ingerida con una deglución suave.

Hasta la fecha no se conocen interacciones de las enzimas pancreáticas contenidas en EnzyBar® con medicamentos.

Los efectos adversos suelen ser de naturaleza gastrointestinal, tales como diarrea persistente, estreñimiento, molestias digestivas.

Si observa cualquier otra reacción consulte con su médico y/o farmacéutico.

#### Condiciones de conservación y almacenamiento:

Conservar en lugar fresco y seco. No conservar a temperatura superior a 25 °C. No utilizar EnzyBar® después de la fecha de vencimiento.

#### Presentaciones:

Barra de 64 gramos.

Caja contenedora de 10 y 30 unidades.



Av. Bernardino Rivadavia 843  
(B1868AOB) Avellaneda  
Pcia. de Buenos Aires - Argentina  
Tel./Fax. (54-11) 4368-0012/13/25/26

[www.techsphere.com.ar](http://www.techsphere.com.ar)  
[www.enzybar.com.ar](http://www.enzybar.com.ar)