

A Lactose (Galactose  $\beta$ -1,4 glucose) é o açúcar presente no leite e seus derivados, formada por dois carboidratos menores, chamados monossacarídeos, a glicose e a galactose, sendo, portanto, um dissacarídeo. A intolerância a lactose é a incapacidade da lactose ser aproveitada pelo organismo em níveis diferenciados, produzindo alterações abdominais, muitas vezes seguidas por diarreia, que é mais evidente nas primeiras horas seguintes ao seu consumo. Uma vez caracterizado o diagnóstico, pode se prevenir novos sintomas não usando ou diminuindo a quantidade de leite e laticínios, ou até mesmo utilizando outros alimentos em substituição aos lácteos. O objetivo deste trabalho é identificar o teor de lactose em alguns produtos alimentícios tanto a base de leite quanto a base de soja. Para tanto utilizou-se o método de determinação de lactose intitulado Glicídios Redutores em Lactose preconizado pelo Ministério de Agricultura. Os resultados sinalizam que produtos alimentícios a base de leite possuem teores de lactose diferenciados como por exemplo creme de leite com 4,24% e iogurte com 3,36%, e a maioria dos produtos a base de soja apresentam-se isentos de lactose com exceção do leite de soja em pó, com 0,9%. Estes resultados demonstram a importância da publicação dos teores de lactose nos rótulos dos alimentos, o que na atualidade não é divulgado, deixando uma lacuna para a população intolerante a este nutriente.