ENZYLIFE

- REGOLAZIONE DEL COLESTEROLO
- BENESSERE DELLA DIGESTIONE E DELL'INTESTINO
- SALUTE DEL FEGATO
- AIUTO IN GRAVIDANZA
- GESTIONE DEL METABOLISMO DEGLI ZUCCHERI E DEI GRASSI

MATERIA PRIMA:
Maltodestrine fermentate da patata o mais (no OGM)

CONSIGLI D'USO:
Assumere 1 capsula due volte al giorno in concomitanza dei pasti principali, accompagnata da un sorso d'acqua.

prezzo al pubblico consigliato

60 caps - 18,00 € ***120 caps - 28,00 €***

A930639099 A930224050 Cod. prodotto

DESCRIZIONE

Gli enzimi sono molecole a struttura proteica necessarie per il buon funzionamento di tutti i processi cellulari degli organismi viventi, processi che attivano e regolano in modo molto specifico a determinate condizioni di temperatura e pH (grado di acidità)[1].
In particolare, per attivare le reazioni digestive servono tanti tipi di enzimi che in parte già si trovano nei cibi crudi[2] e in parte vengono prodotti dall'organismo.

La quantità degli enzimi presenti nell'organismo umano non è costante, infatti può ridursi per effetto di vari fattori: cattive condizioni climatiche, un eccesso di particolari alimenti e bevande quali caffé e alcolici, condizioni di eccessivo stress anche fisico, assunzione di farmaci e sostanze tossiche, eccesso di acidità nel sistema gastrointestinale. Anche negli alimenti si osserva una drastica riduzione della quantità e dell'attività enzimatica in dipendenza di diversi fattori, ad esempio elevate temperature o tempi troppo prolungati nella cottura dei cibi.
Durante la digestione, il cibo viene innanzitutto scomposto nelle sostanze elementari di cui i suoi macronutrienti (carboidrati, proteine, grassi) sono composti. Le proteine, ad esempio, vengono scomposte in aminoacidi, i quali possono essere poi assorbiti dall'organismo e utilizzati tra le altre cose come **neurotrasmettitori** (sostanze che veicolano le informazioni a livello delle cellule del sistema nervoso) importanti per le normali attività delle **funzioni cerebrali** (cervello). Altri aminoacidi permettono la **produzione di energia**, il **trasporto di vitamine e minerali**, utili al corretto funzionamento delle cellule, e per la **riparazione dei tessuti**, funzioni fondamentali per un organismo in salute[3].

CAMPI D'AZIONE

La carenza di enzimi può determinare:

- Pesantezza post-prandiale
- Forme allergiche
- Elevati livelli di zuccheri ematici
- Sovraccarico di fegato e pancreas
- Bassi livelli di energia[4]
- Disturbi intestinali[4]
- Cattiva assimilazione delle sostanze nutritive[4]
- Alterazione dello stimolo della fame

Enzylife è una formulazione di enzimi digestivi di origine vegetale, prodotta per fermentazione di maltodestrine (carboidrati complessi, derivati dalla scomposizione di amido di patata o mais), che permette di digerire meglio ogni tipo di alimento: proteine, grassi, carboidrati, fibre e latticini.
Enzylife contiene infatti una miscela di

2 capsule contengono:

INGREDIENTI	QUANTITÀ
Maltodestrine fermentate di cui:	200 mg
Proteasi 4.5	12.000 HUT
Proteasi (conc.) 6	5.000 HUT
Lipasi	750 FIP
Amilasi	6000 DU
Glucoamilasi	8 AGU
Cellulasi	1.200 CU
Lattasi	2.000 ALU
Pectinasi	28 PG

Capsula vegetale (idrossi-propil-metilcellulosa)

Eccipienti: farina di riso biologica, agente antiagglomerante: mono e digliceridi degli acidi grassi (origine vegetale)

CORRISPONDENZA IRIDOLOGICA
Vedi sezione iridologica

enzimi digestivi ad alta efficacia: proteasi 4.5, proteasi 6.0 (conc.), lipasi, amilasi, glucoamilasi, cellulasi, lattasi, pectinasi.

Laboratori indipendenti olandesi TNO hanno misurato l'efficacia digestiva degli enzimi di Enzylife, senza ricorso a cavie animali o umane. Hanno simulato, con una sofisticata macchina specialistica computerizzata, il sistema biochimico gastrointestinale, sia in condizioni di funzioni digestive ideali (digestione "perfetta"), che ridotte (digestione "lenta").
I risultati hanno mostrato che questi enzimi **aumentano la digeribilità e la biodisponibilità dei carboidrati**, nell'intestino tenue simulato, del 400-700%, sia in condizioni digestive ideali che ridotte. **Aumentano anche la digestione delle proteine**, nell'intestino tenue simulato, del 10-20% in condizioni digestive ridotte, e del 20-30% nell'ileo, in condizioni digestive ideali[5].

PUNTI DI FORZA
- Elevato contenuto di enzimi digestivi.
- Presenza di due tipi di proteasi, enzimi che attivano i processi di digestione delle proteine, sia a livello gastrico che intestinale.
- Massima funzionalità a un range di temperatura che si avvicina a quella del corpo umano (30 - 40°C).
- Funzionalità in ambiente variabile da pH 3.0 a pH 9.0: sono dunque attivi sia nel tratto acido dello stomaco, sia nel tratto basico e neutro dell'intestino.
- La loro attività inizia già nella parte superiore dello stomaco (porzione cardiaca) favorendo la riduzione della secrezione enzimatica digestiva da parte del pancreas, che lavora quindi senza sforzo. Quando infatti c'è un rapido consumo di enzimi gastrici, il pancreas deve aumentare la produzione di succo pancreatico per favorire la digestione; nel lungo periodo questa produzione sovraccarica il pancreas, che può divenire ipertrofico e ipofunzionale per l'eccessivo stress, creando a sua volta una situazione di carenza enzimatica. Fornire invece all'organismo enzimi già attivi nella parte alta dello stomaco si rivela dunque importante, perchè consente di **alleggerire il carico della funzione pancreatica**.
- Presenza di endofitasi, enzima che decompone l'acido fitico presente in molti cibi di origine vegetale, il quale tende a ridurre l'assorbimento di minerali. L'enzima endofitasi favorisce quindi l'assimilazione dei minerali contenuti nei vegetali.

CONTROINDICAZIONI ACCERTATE
Nessuna

ALLERGENI
Possibili tracce di glutine e soia.

Informazioni tratte da:

1. Mark Rojek M(New Times n.52). La terapia di Nutrizione enzimatica oltre alla dieta a base di alimenti crudi; *Nexus*

2. Rojek M(New Times n.51). Gli elementi essenziali della Terapia di nutrizione Enzimatica; *Nexus*

3. Rojek M (New Times n.53). Gli elementi essenziali della Terapia di nutrizione Enzimatica; *Nexus*

4. Holford P (1999). Guida completa alla Nutrizione; *Tecniche Nuove*

5. Medhekar R (2004). The First Quantitative Evidence Proving The Efficacy Of Supplemental Enzymes Presents New Research on Digestion; *National Enzyme Company*

Documento didattico di proprietà di Natural Point. Non può essere riprodotto senza autorizzazione dello stesso. Queste schede sono esclusivamente riservate al corpo professionale, (art.6 comma 2 DL111/92), e non devono o vogliono essere veicolo pubblicitario diretto al pubblico.