

Pflanzliche Verdauungsenzyme



Bedeutung der Enzyme für die Ernährung

Enzyme spielen im Organismus eine entscheidende Rolle bei der Umwandlung der Lebensmittel in Energie. Eine gute Aufnahme der Nährstoffe hängt nicht nur von der Ernährung ab, sondern auch von den verfügbaren Verdauungsenzymen. Doch die körpereigene Produktion von Enzymen nimmt mit dem Alter ab. Aus diesem Grund, oder auch aufgrund von Mangelernährung oder auch Überernährung (bei welcher die körpereigene Enzymkapazität überstrapaziert wird), durch hohe Stressbelastungen oder Krankheiten kann dieses enzymatische Defizit zur Entstehung diverser Verdauungsbeschwerden führen. Falls diese länger andauern, können Darmentzündungen, Mangelzustände und sogar bestimmte Allergien ausgelöst werden. Natürliche, nicht verarbeitete Lebensmittel liefern neben ihren Nährstoffen einige spezifische Enzyme, die für

ihre eigene, entsprechende Verdauung notwendig sind. Doch Verdauungsenzyme sind extrem empfindlich gegen Wärme, sogar noch empfindlicher als Vitamine, und jede Verarbeitung, bei der sie Temperaturen von über 48°C ausgesetzt werden (wie Kochen, Pasteurisieren oder die Verwendung einer Mikrowelle) denaturiert sie und macht sie damit unbrauchbar. Daher sind verzehrte Nahrungsmittel für unseren Körper unbrauchbar, wenn wir sie nicht aufspalten und aus ihnen Vitamine, Mineralstoffe, Lipide und andere Nährstoffe herausziehen können, damit sie unser Organismus absorbieren und verwerten kann. Die Folge ist, dass der Körper Enzyme bereitstellen muss, die eigentlich für andere Vitalfunktionen reserviert sind, wodurch anschließend zahlreiche gesundheitliche Probleme auftreten können.

Therapeutische Anwendungsbereiche

- Zur Verbesserung einer schwerfälligen Verdauung und sogar, wenn ein Synergieeffekt mit Präbiotika und Probiotika erwünscht ist, um Verdauungsprozesse und die Nährstoffaufnahme zu verbessern.
- Sie hemmen Entzündungsprozesse und begünstigen die Resorption von Ödemen, den Abbau von Zellresten und Entzündungsmediatoren sowie von Eiweißzellen, die über das Blut in die Gewebe wandern und auf diese Weise zu Ödemen führen. Als Nahrungsergänzung werden sie traditionell zur Linderung der Symptome von Entzündungserscheinungen, wie etwa Arthritis, Polyarthritis und Sehnscheidenentzündung sowie von Bronchitis, Sinusitis und Entzündungen der Eierstöcke und der Prostata eingesetzt.
- Sie verbessern den Kreislauf und die Durchblutung, da sie die Thrombozytenaggregation hemmen und die Fibrinolyse verbessern und daher die Neigung zur Blutgerinnung und die Gefahr von Thrombosen verringern, ohne dabei Nebenwirkungen zu zeigen. Außerdem sind sie nützlich zur Heilung und Abheilung von Narben nach Verletzungen und chirurgischen Eingriffen sowie bei Gefäßerkrankungen (Arteriosklerose, Venopathien und Phlebitis).
- Sie verbessern die Elastizität der roten Blutkörperchen, beschleunigen den Abbau von pathogenen Immunkomplexen und stimulieren die Phagozytose. Bei rheumatoider Arthritis lysieren Enzyme das in den Immunkomplexen der Gewebe akkumulierte Fibrin und können es auf diese Weise aufspalten und auflösen.
- Sie spielen bei der Steuerung des Immunsystems eine wichtige Rolle.
- Sie fördern Selbstreinigungsprozesse, da sie den Abbau von Giftstoffen anregen.
- Sie verbessern die Durchlässigkeit der Gewebe für Antibiotika und stärken die natürlichen Abläufe im Organismus vor degenerativen Prozessen.
- Nahrungsergänzungen mit Pankreasenzymen (Lipase, Protease, Amylase) können bei Bauchspeicheldrüsenschwäche (Pankreasinsuffizienz) eingesetzt werden, die mit abdominalem Meteorismus (Blähungen durch Gasansammlungen), Dyspepsie (Oberbauchbeschwerden), unverdauten Nahrungsresten im Stuhl und einer schlechten Absorption verbunden ist.





60 Kapseln (Code 1310)
120 Kapseln (Code 1311)

Wählen Sie **Pflanzliche** Verdauungsenzyme

- Kombination aus einer Vielfalt verschiedenster rein pflanzlicher Enzyme für eine verbesserte biologische Wirkung.
- Ihre Wirksamkeit erstreckt sich auf ein breites Spektrum an Lebensmitteln und sie wirken schneller als tierische Enzyme.
- Extrem widerstandsfähig gegen Magensäfte; die Enzyme gelangen daher in ihrer aktiven Form unbeschadet in den Darm, wo der größte Teil der Verdauung abläuft.
- Hohe Bioverfügbarkeit und gute Verträglichkeit.
- Die Verwendung von Verdauungsenzymen pflanzlicher Herkunft ist zu bevorzugen, da sich damit auch die Gefahr von Verunreinigungen reduziert.
- Geeignet für die vegetarische Ernährung.
- Ausgedrückt in internationalen Einheiten der enzymatischen Aktivität, für eine bessere Bewertung der Tätigkeit und Wirksamkeit.

Zutaten pro Kapsel (554 mg):

Pflanzliche Verdauungsenzyme	375 mg
Liefert:	
Protease I (alle Proteine)	41.437 HUT
Protease II (alle Proteine)	4.500 PC
Protease III (alle Proteine)	57 SAP
Protease IV (alle Proteine)	100.000 PU
Protease V (alle Proteine)	100.000 PU
Papain (alle Proteine)	300.000 PU
Amylase (alle Kohlenhydrate) ..	11.812 DU
Lactase (Milch, Zucker)	544 LACU
Lipase (alle Fette und Öle)	2.000 LU
Cellulase (alle Ballaststoffe)	1.260 CU
Alpha Galactosidase (Bohnen, Hülsenfrüchte)	19 GALU
Maltase (alle Getreide)	130 DP
Peptizyme SP (Peptide von Proteinen)	187 SP
Invertase (Zucker)	80 INVU
Pectinase (Pektine)	60 ENDOPGU
Glucoamylase (Stärke)	50 AGU
Hemicellulase (pflanzliche Ballaststoffe)	33,30 HCU
Phytase (Mineralstoffe)	2,50 FTU
Bromelain (Protein) 2.400 GDU	20 mg

Füllstoff: Mikrokristalline Zellulose; Trennmittel: Pflanzliches Magnesiumstearat, Siliciumdioxid
Pflanzliche Kapsel: Überzugsmittel: Pflanzliche Zellulose; Feuchthaltemittel: Reines Wasser

Verzehrempfehlung:

Als Nahrungsergänzungsmittel täglich 1 Kapsel am Beginn der Mahlzeit. Bei schwer verdaulichen Mahlzeiten eine zweite Kapsel während der Mahlzeit

Pflanzliche Verdauungsenzyme

Eine vielseitige, ausgewogene Kombination aus Enzymen rein pflanzlichen Ursprungs

Proteasen: Spalten Proteine oder Peptide oder modifizieren deren Zusammensetzung. Neben ihrer wichtigen Bedeutung für den Verdauungsprozess und den Stoffwechsel gibt es Hinweise darauf, dass einige Proteasen Entzündungen hemmen und das Immunsystem stärken. In natürlicher Form kommen sie in verschiedenen Früchten vor. Eine unzureichende Eiweißverdauung kann zu gesundheitlichen Problemen führen, wie etwa Lebensmittelallergien, erhöhte Durchlässigkeit der Darmschleimhaut, Toxizität und sogar Psoriasis (Schuppenflechte).

Papain: Stammt aus der Papaya, verdaut inerte Proteine und wird daher in der Lebensmittelindustrie häufig als Fleischzartmacher verwendet. Wirkt allgemein verdauungsverbessernd und ist oft nützlich in Fällen von zystischer Fibrose und bei bestimmten Beschwerden der Bauchspeicheldrüse.

Amylase: Spaltet Kohlenhydrate auf, kommt im Speichel vor und löst den biochemischen Prozess der Verdauung

aus. Es gibt 3 Typen von Amylasen: das Ptyalin, die Pankreas-Amylase und die Duodenal-Amylase. Die von der Bauchspeicheldrüse ausgeschüttete Amylase spaltet den Glykogenvorrat in Glukose, um dem Organismus Energie zuzuführen.

Lactase: Spaltet Milchzucker (Laktose) in Galaktose und Glukose und ermöglicht so die Verdauung von Milchprodukten. Sie kommt in den Nieren, der Leber und der Darmschleimhaut vor.

Lipase: Spielt eine entscheidende Rolle für die Verdauung von Fetten (Lipiden), die sie in kleinere Moleküle aufspaltet, die vom Darm leichter aufgenommen werden können. Im Organismus kommt sie in der Bauchspeicheldrüse, im Magen, Dünndarm, Fettgewebe, Blutplasma und in den roten (Erythrozyten) und weißen Blutkörperchen (Leukozyten) vor. Die Pankreas-Lipase ist das wichtigste Enzym für die Verdauung der in Lebensmitteln enthaltenen Triglyzeride.

Als Ergänzung ist die pflanzliche Lipase (oder Phytolipase) genau das Richtige, um die optimalen Konzentrationen von Pankreasenzymen im Alter aufrechtzuerhalten. Sie kann Verdauungsbeschwerden lindern, die nach dem Verzehr von fetten Lebensmitteln auftreten und gegen die allgemeinen Symptome, wie Völlegefühl und Blähungen wirken. Sie verbessert außerdem die Absorption von Vitaminen, Mineralstoffen und fettlöslichen Nährstoffen und fördert die Biosynthese der Vitamine A, D, E und K. Ferner hilft sie dabei, Fettstühle zu verhindern (Steatorrhö).

Cellulase: Hydrolisiert die Zellulose, ein Kohlenhydrat, das ein wesentlicher Bestandteil der Zellwände von Pflanzen und die am häufigsten in der Natur vorkommende organische Verbindung ist. Sie wandelt die Zellulose in β -Glucose um, die wichtigste Energiequelle des Organismus, die, sofern sie langsam freigesetzt wird, zur Erhaltung eines optimalen Blutzuckerspiegels beiträgt. Der menschliche Organismus kann

dieses Enzym nicht selbst herstellen, doch viele Pflanzenfresser, wie z. B. Wiederkäuer, können sich von der Zellulose des Weidegrases ernähren, indem sie es zersetzen und verdauen.

Alpha Galactosidase: Glykoprotein, das die Glykoproteine und Glykolipide hydrolysiert, die in Polysacchariden (Stärke) vorkommen, die in Nahrungsmitteln enthalten sind wie z. B. Bohnen und Kreuzblütlern, wie etwa Kohl, Broccoli und Blumenkohl, die im Darm nicht effizient zersetzt werden. Die kaum verdauten Partikel sind dann Nahrung für fermentierende Bakterien, die Wasserstoff und Gase bilden (Kohlenstoffdioxid). Die übermäßige Gasentwicklung ist für einen Großteil der Verdauungsbeschwerden verantwortlich, die nach dem Verzehr dieser Art Lebensmittel auftreten.

Maltase: Enzym aus dem Speichel und den Magen- und Darmsäften, welches das Disaccharid Maltose bei der Verdauung in zwei Glukosemoleküle aufspaltet und auch die Saccharose hydrolysiert. Es ist ein wichtiger Bestandteil des enzymatischen Prozesses einer effizienten Verdauung von Stärken und Zuckern, die in Körnern und anderen pflanzlichen Lebensmitteln enthalten sind. Es ist eines der wichtigsten Verdauungsenzyme, das auch bei chronischem Durchfall helfen kann.

Peptizym: Spaltet die Peptide der Proteine auf und ist ein natürlicher Entzündungshemmer.

Invertase: Ist eines der bekanntesten Enzyme. Hydrolysiert Saccharose oder Haushaltszucker in Glukose und Fruktose. Die Mischung dieser beiden Zucker wird als „Invertzucker“ bezeichnet, dessen am häufigsten vorkommende Form der Honig ist, eine übersättigte Form beider Zucker. In der Natur kommt sie im Allgemeinen in Bierhefe vor, aber auch im Organismus von Bienen, die sie zur Herstellung von Honig aus Blütennektar nutzen, in Pflanzen sowie in Bakterien, die den menschlichen Darm besiedeln. Die Invertase ist über einen breiten pH-Bereich aktiv. Sie wirkt antioxidativ, hilft bei Infektionen der Luftwege als antimikrobielles Mittel, regt das Immunsystem an und schützt den Magen vor Geschwüren.

Pectinase: Kommt normalerweise in Früchten vor, wie Äpfel und Bananen. Spaltet das Pektin auf, eine Art Faserstoff, der Bestandteil der Zellwände vieler Früchte und Gemüsesorten ist. In der Lebensmittelindustrie wird sie häufig als Geliermittel zur Verdickung von

Gelees und Marmeladen verwendet. Als Nahrungsergänzung hilft sie zusammen mit der Cellulase und der Hemicellulase bei der Verdauung von pflanzlichen Lebensmitteln und steigert deren Nährwert und probiotischen Wert. Fördert das Wachstum und die Gesundheit der Darmflora. Liefert Nährstoffe für die Zellen der Darmschleimhaut. Verbessert die Verdaulichkeit und Absorption von pflanzlichen Lebensmitteln, indem sie die Bioverfügbarkeit ihrer Nähr- und Mineralstoffe verbessert.

Glucoamylase: Das ist ein spezifischer Typ der Amylase (Enzym zur Verdauung der Stärke einiger der am häufigsten verzehrten pflanzlichen Lebensmitteln), die in der Mundhöhle und der Bauchspeicheldrüse entsteht, die jedoch auch nicht tierischen Ursprungs sein kann. Kann bei einem Reizdarmsyndrom, verschiedenen Autoimmunkrankheiten und entzündlichen Beschwerden positiv wirken. Kann zu einem ausgeglichenen Blutzuckerspiegel beitragen und dabei helfen, Allergiesymptome gegen verschiedene Lebensmittel zu verringern.

Hemicellulase: Zusammen mit der Cellulase erleichtert sie die Verdauung von Faserstoffen in Früchten und Gemüsen.

Phytase: Spaltet Phytinsäure auf, eine Substanz, in der die Pflanzen Phosphor speichern. Monogastriden sowie der Mensch können dieses für die Absorption von Mineralstoffen wichtige Enzym nicht selbst produzieren.

Bromelain: Sehr spezifisches, proteolytisches Enzym, das aus der tropischen Ananas extrahiert wird. Wirkt entzündungshemmend, antithrombotisch, ödemhemmend (verhindert Wassereinträge) und fibrinolytisch (baut Blutgerinnsel ab). Bromelain wird als nützliche Nahrungsergänzung bei Allergien angewendet, da es die Freisetzung von Entzündungsmediatoren, Arthritis und Arthrose hemmt und sich positiv bei Gicht (Hyperurikämie), allgemeinen Entzündungen, schwerer Verdauung und Blähungen auswirkt. Es verbessert die Eiweißverdauung und die Aufnahme anderer Nährstoffe. Es wirkt als Antioxidans bei Arteriosklerose, da es die Wände der Blutgefäße schützt. Schützt den Organismus vor dem Eindringen von Krankheitserregern, die das Immunsystem schwächen. Die Überbelastung mit Giftstoffen und die unzureichende Funktion

von entgiftenden Enzymen können Kopfschmerzen (Kephalgie) verursachen. Daher wird dieses Enzym auch gegen Migräne eingesetzt, um die Verdauungsfunktion zu verbessern und Entgiftungsprozesse zu beschleunigen.

Der naturheilkundliche Arzt Dr. Peter D'Adamo hat in seinem Buch „Eat Right 4 Your Type“ (1998) dargelegt, dass bei Personen mit der Blutgruppe A, die am häufigsten unter Westeuropäern zu finden sind, der Anteil an Magensäure geringer ist als bei anderen Personen. Interpretiert wurde das als Anpassung der Vorfahren, die im primitiven landwirtschaftlichen Umfeld mit einer vegetarischen Ernährung überlebt haben. Das ist auch der Grund, warum der Autor für diese Bevölkerungsgruppe eine Nahrungsergänzung mit Bromelain empfiehlt.



Weitere Nahrungsergänzungsmittel zur Unterstützung der Verdauung



90 Kapseln (Code 0238)

Bromelain 2.400

- Hochwirksames Präparat mit einer enzymatischen Wirksamkeit von über 2.000 GDU/g*
- Jede Kapsel liefert 500 mg Bromelain, extrahiert zu 100 % aus natürlicher Ananas.

Zutaten pro Kapsel (600 mg):

Bromelain (2.400 GDU/g*)
100% natürlich aus der Ananas 500 mg
Trennmittel: Pflanzliches Magnesiumstearat
Pflanzliche Kapsel: Überzugsmittel: Pflanzliche Zellulose; Feuchthaltemittel:
Reines Wasser

* GDU/g: gelatin digesting units pro g Bromelain

Verzehrempfehlung: Als Nahrungsergänzungsmittel 1 x täglich 1 Kapsel mit einer Mahlzeit mit zwei Gläsern Wasser



120 Kapseln (Code 1698)

Pancreatin

- Höchster Gehalt an Pancreatin pro Kapsel
- Standardisiertes Extrakt 4:1 (325 mg/Kapsel entspricht 1.300 mg Pancreatin)
- Mit magensäureresistenter Schutzschicht, damit das Pancreatin im Darm ihre optimale Wirksamkeit ausübt.

Zutaten pro drei magensäureresistenten Kapseln (1.239 mg):

Pancreatin Konzentrat (x 4 = 3.900 mg) 975 mg
(liefert standardisierte Lipase, Protease und Amylase)
Trennmittel: Pflanzliches Magnesiumstearat
Das Pancreatin Enzym in diesem Produkt stammt von der
Schweinepankreas
Magensäureresistente pflanzliche Kapsel:
Überzugsmittel: Pflanzliche Zellulose; Feuchthaltemittel: Reines Wasser.
Mittelkettige Triglyceride.

Verzehrempfehlung: Als Nahrungsergänzungsmittel 3 x täglich 1-6 Kapseln mit den Mahlzeiten

Literatur

Felipe Hernández Ramos Antienvejecimiento con Nutrición Ortomolecular, RBA LIBROS, 2007 Cap. 26 pp. 384-389 // Pizzorno J. et al. Manual de Medicina Natural. Toma de decisiones en la clínica. 2ª edición. Elsevier; // 2009 pp. 366-367; 509-510; 224-226. // Nutr Hosp. 2011; 26(6):1490 ISSN 0212-1611 . CODEN NUHOEQ // Simadibrata M, Wanders RJA, Jan G, et al. Intestinal and colonic diseases: examination of small bowel enzymes in chronic diarrhea. J Gastroenterol Hepatol 2003;18;53-6. // <http://www.med-chemist.com/2010/01/apple-pectin-as-novel-prebiotic.html> // Diccionari enciclopèdic de Medicina. Fundació Enciclopèdia Catalana. 1990.

NAHANI - Information nur zum professionellen Gebrauch



Nahrungsergänzungsmittel

Rentería (SPANIEN)

Tel.: 0034 – 943 34 50 44 Fax: 0034 – 943 34 50 43 Tel.: 00 800 200 300 23 (gebührenfrei aus Deutschland + Österreich)
nahani.team@nahani.net www.nahani.net