

Wie kommt es zu einem Enzymmangel?

Es gibt eine Reihe von Ursachen, die zu einem Mangel an Enzymen führen können.

Oft kommt es durch Entzündungen im Verdauungstrakt zu einem Enzymmangel.

Die Folgen sind verschiedene Verdauungsprobleme wie Blähungen, Völlegefühl, Durchfall oder Verstopfungen. Kann unsere Bauchspeicheldrüse z.B. die nötigen Enzyme nicht mehr herstellen, führt dies zu einem schwerwiegenden Krankheitsbild.

Wenn z.B. das Enzym Lactase von unserem Körper nicht mehr gebildet werden kann, entsteht eine Lactose-Intoleranz mit zum Teil erheblichen Symptomen, wenn Milchprodukte verzehrt werden.

Aber auch bei anderen chronischen Erkrankungen kann es zu einem Enzymmangel kommen.

Welche Vitalstoffe enthält Multi Zym?

1 Kapsel enthält:

Bromelain	100 mg
Lipase	100 mg
Protease	100 mg
Amylase	100 mg
Betain	75 mg
Papain	50 mg
Lactase	10 mg
Cellulase	10 mg

Verzehrsempfehlung:

Täglich 1-2 Kapseln oder nach Anweisung des Therapeuten.

Multi Zym ist frei von Weizen, Gluten, Milchprodukten, Zucker, Stärke, Soja, und Konservierungsmitteln.
Ohne Gentechnik.

Es sind keine allergischen Reaktionen auf dieses Produkt bekannt.

Für Vegetarier und candida-sensitive Personen geeignet.

Multi Zym unterstützt :

- bei Verdauungsstörungen
- bei fettreicher Ernährung
- bei vegetarischer Ernährung
- bei Völlegefühl und Blähungen
- die Gefäße
- die Wundheilung

überreicht durch:



GF: Mario Müller

Talstr. 7, 01099 Dresden

Tel.: +49 351 33292555

E-Mail: info@energyvital.de

www.energyvital.de

NATUR VITAL

MULTI ZYM



Was ist Multi Zym?

Multi Zym ist eine Nahrungsergänzung mit verschiedenen Enzymen, welche den Verdauungsvorgang unterstützen können.

Was sind Enzyme?

Enzyme sind die Wirkstoffe des Lebens. Ohne sie würde in unserem Körper nichts funktionieren.

Sie wirken auf ganz vielfältige Weise und sind an unzähligen Stoffwechselprozessen beteiligt.

So spielen sie eine wichtige Rolle bei der Verdauung als auch bei der Neubildung von Zellen sowie bei der Aktivierung des Immunsystems, um nur einige Beispiele zu nennen.

Enzyme werden aber auch benötigt um die Nahrung in ihre Einzelteile zu zerlegen und sie so für den Stoffwechsel zur Verfügung zu stellen.

Ihre Aufgabe ist es langkettige Moleküle (Kohlehydrate, Fette und Eiweiße) aufzuspalten, damit sie vom Körper resorbiert werden können.

Die Verdauung beginnt bereits im Mund. Hier werden mit Hilfe eines bestimmten Enzyms, welches sich im Speichel befindet, bereits Kohlehydrate aufgespalten.

In unserem Mund findet sozusagen eine wichtige Vorverdauung statt und es ist deshalb auch empfehlenswert die Speisen langsam und gut zu kauen, damit sie richtig eingespeichelt werden und sich die Enzyme entfalten können.

Beachtet man das nicht, kommt es oft zu Magendruck und Völlegefühl.

Ohne eine optimale Aktivität der Verdauungsenzyme kann unser Körper keine reibungslose Verdauung leisten.

Fehlen unserem Körper wichtige Enzyme kommt es oft zu zahlreichen Störungen bei der Zerlegung der Nahrungsbestandteile bis hin zu Resorptionsstörungen von Vitalstoffen.

Welche Aufgaben haben die Enzyme in Multi Zym?

Bromelain:

Besteht aus pflanzlichen Enzymen, die der Darm gut aufnimmt. Es stützt die gesunde Funktion der Körperenzyme, unterstützt die Verdauung und hat entzündungshemmende Eigenschaften.

Lipase:

Lipasen sind Verdauungsenzyme, die Fette aufspalten, um deren Aufnahme im Dünndarm zu ermöglichen. Lipasen werden auch in der Bauchspeicheldrüse gebildet.

Protease:

Proteasen sind eiweißspaltende Enzyme. Sie werden im Magen, aber auch in der Bauchspeicheldrüse gebildet.

Amylase:

Wird bei der Kohlehydratverdauung benötigt. Diese beginnt bereits im Mund und wird im Dünndarm fortgesetzt.

Betain:

Ist ein Bestandteil von vielen Pflanzen. Es hat eine regulierende Wirkung auf den Fettstoffwechsel.

Papain:

Es ist ein pflanzliches Enzym, welches die Eiweißverdauung unterstützt. Ähnlich wie Bromelain kann es entzündungshemmend wirken.

Lactase:

Ist das Enzym das Lactose (Milchzucker) in seine Bestandteile zerlegt. Einigen Menschen fehlt dieses Enzym und es kommt zu erheblichen Verdauungsproblemen bei dem Verzehr von Milchprodukten.

Cellulase:

Enzym welches die Verdauung der pflanzlichen Bestandteile unterstützt und somit eine Aufnahme der pflanzlichen Energien fördert.