

YANGO Enzymy Trawienne 60 kaps



Cena: 35,14 zł

Opis słownikowy

Producent YANGO SP. Z O.O.

Rejestracja

Opis produktu

DigeZyme® aktywność enzymów trawiennych

1 kapsułka

α -amylaza (pochodzenie: *Aspergillus oryzae*). 3600 U*

proteaza (pochodzenie: *Bacillus subtilis*). 900 U*

celulaza (pochodzenie: *Trichoderma longibrachiatum*)1. 65 U*

laktaza (pochodzenie: *Aspergillus oryzae*). 600 U*

lipaza (pochodzenie: *Rhizopus oryzae*) 30 U*

*U - jednostka aktywności enzymów

Zalecane dawkowanie: 1 kapsułka dziennie.

Sposób użycia: Kapsułkę połknąć i popić dużą ilością wody rano, w trakcie posiłku. Enzymy są biokatalizatorami, czyli związkami przyspieszającymi zachodzenie wielu reakcji chemicznych. Pełnią one wiele funkcji, a w przewodzie pokarmowym odpowiadają za prawidłowe trawienie cukrów, białek i tłuszczów i za rozkładanie ich do mniej złożonych postaci, przyswajalnych przez organizm. Enzymy trawienne u człowieka są wytwarzane głównie w trzustce i jelicie cienkim. Człowiek nie wytwarza wszystkich enzymów, dlatego nie może trawić niektórych związków.

Amylaza jest produkowana przez trzustkę jako składnik soku trzustkowego oraz przez ślinianki – jest składnikiem śliny. Rozkłada ona skrobię oraz inne cukry złożone. W diagnostyce jest używana jako enzym wskaźnikowy, kiedy jej poziom jest znacznie podwyższony.

Lipaza trzustkowa należy do grupy enzymów uczestniczących w rozkładaniu tłuszczów produkowanych przez układ pokarmowy. W tej grupie jest to najważniejszy enzym. Tak jak amylaza, jest enzymem wskaźnikowym.

Celulaza to enzym rozkładający wiązania w celulozie, czyli wielocukrze roślinnym. Celuloza nie jest trawiona przez ludzki przewód pokarmowy, ponieważ te enzymy trawienne nie potrafią rozkładać wiązań występujących pomiędzy cząsteczkami budującymi celulozę.

Enzym ten produkują grzyby, bakterie oraz niektóre rośliny pasożytnicze. Obecnie wykorzystywany jest przez człowieka w przetwórstwie między innymi jako składnik pasz, używany jest też do fermentacji i filtracji piwa.

Laktaza jest enzymem rozkładającym laktozę – dwucukier wchodzący w skład mleka. Po okresie karmienia mlekiem matki organizmy ludzkie naturalnie zaprzestają produkcji laktazy. Dopiero udomowienie bydła i korzystanie z jego mleka spowodowało utrzymywanie wydzielania enzymu, dzięki czemu większość dorosłych jest w stanie pić mleko i jeść produkty mleczne. Objawami niedoboru enzymu są bóle brzucha i wzdęcia spowodowane trawieniem nadmiaru nierozłożonej laktozy w przewodzie pokarmowym.

Proteazy to duża grupa enzymów o szerokim zastosowaniu nie tylko trawiennym – odpowiadają za rozkładanie wiązań peptydowych, czyli tych występujących w białkach. Regulują wiele procesów fizjologicznych poprzez aktywację, syntezę lub trawienie białek zawartych w pokarmie.