

PREBIÓTICOS & ENZIMAS

INGREDIENTES: Inulina de Agave (Prebiótico), Fructo Oligo Sacáridos (Pre Biótico), Papaína, Linaza, Bromelina, Actidina, Lipasa, Polifenol Oxidasa, Sabor natural Fresa Colada.

INULINA DE AGAVE (PREBIÓTICO). La inulina se clasifica como un “prebiótico” y, al apoyar a nuestra “buena” bacteria intestinal, por defecto, también es compatible con la salud general. Proporcionar a nuestras bacterias intestinales los tipos de combustible adecuados, especialmente fibra soluble, promueve la salud general ya que las bacterias intestinales son importantes para producir ciertas vitaminas, proporciona combustible para el sistema digestivo y soporta una fuerte “barrera intestinal” para proteger contra los patógenos.

PAPAÍNA. Ayuda Sistema digestivo. Debido a su función proteolítica se considera una enzima similar a la pepsina humana, por lo que es ampliamente empleada para ayudar a las digestiones pesadas, especialmente para digerir carnes. Su efecto es útil especialmente en patologías digestivas como la gastritis, en casos de pancreatocistomía, insuficiencia pancreática exocrina y en otros desordenes intestinales en los que fundamentalmente se presenta una carencia enzimática.

LINAZA. La fibra soluble es crucial, ya que puede ayudar a mantener los niveles de azúcar y colesterol en la sangre, así como alimentar a las bacterias beneficiosas en el intestino. Por otro lado, la fibra insoluble puede ayudar a mantener la salud digestiva al unir el agua con las heces, lo que les permite pasar más rápido a través de los intestinos. Este efecto puede ayudar a disminuir el riesgo de estreñimiento, así como el síndrome del intestino irritable y enfermedad diverticular.

BROMELINA. La acción de la bromelina se produce precisamente en el estómago y el intestino. Su propiedad más conocida es su capacidad de digerir proteínas de los alimentos, contribuyendo a facilitar este proceso al estómago y al páncreas. Ayuda digestiva y prevención de problemas intestinales. La bromelina descompone las proteínas y disminuye la capacidad alergénica de los alimentos en el intestino. Contribuye además en la eliminación de microorganismos patógenos y parásitos del interior del intestino. Su acción resulta efectiva en la digestión de las personas que sufren alteraciones durante este proceso.

ACTIDINA (Enzima proteolítica). Son varios los estudios que han constatado que la actidina (enzima proteolítica), en combinación con las enzimas gástricas e intestinales pepsina y pancreatina, mejora la digestión de las proteínas en el estómago y en el intestino delgado, lo que facilita una digestión más rápida y más completa de las proteínas de los alimentos.

LIPASA (Enzima proteolítica). La lipasa es una enzima digestiva que se encuentra en muchas plantas, animales, bacterias y hongos. Una enzima es una proteína que acelera una reacción bioquímica determinada en el cuerpo. La gente utiliza la lipasa como una medicina. La lipasa es utilizada para la indigestión, la acidez estomacal, la alergia al gluten en los productos de trigo (enfermedad celíaca), la enfermedad de Crohn y la fibrosis quística.

POLIFENOLOXIDASA (Enzima obicua). Son enzimas ampliamente distribuidas en el reino vegetal, siendo detectadas en algas, briófitos, pteridófitos, gimnospermas y angiospermas. La localización de la enzima en las células de plantas depende de la especie, del tejido y del estado de madurez.

FPRESENTACIÓN: FRASCO CON 500g. EN SABOR FRESA COLADA Y MANGO EXPLOTION.

MODO DE USO: Mezclar 3 medidas en un vaso con agua. tomar de preferencia después del desayuno

