

Храносмилателни ензими AquaSource с водорасли АФА

Подпомагат храносмилането в началната предсмилателна фаза. Приемат се непосредствено преди хранене. Осигуряват достатъчни количества от обичайните храносмилателни ензими, необходими за усвояване на различните групи храни, а именно: **протеаза** – за белтъците, **амилаза** – за въглехидратите, **липаза** – за мазнините и **лактаза** – за млечните продукти, както и **бромелаин** и **папаин** – ензими, извлечени от ананас и папая.

Подходящи са за вегетарианци, тъй като са от растителен произход. Производството им не е свързано с жестокост и насилие над животни. За разлика от животинските храносмилателни ензими те не се нуждаят от висока киселинност на стомаха. Препоръчват се при:

- * всички хора, които искат да се радват на повече енергия;
- * хора, които искат да се изчистят по-бързо от токсини;
- * меню, състоящо се предимно от готвени, преработени и консервирани храни;
- * нередовно, обилно или небалансирано хранене;
- * тежест, подуване, болки, газове, чувство на умора след хранене;
- * деца и бебета, които са зложиди и не растат достатъчно
- * стари хора, при които ензимите по начало са силно намалени;
- * хронично болни, често боледуващи и възстановяващи се след болести хора
- * хора с недостиг или липса на енергия, особено ако се случва често;
- * храносмилателни смущения, хормонален дисбаланс, диабет, затлъстяване, висок холестерол, алергии, стрес, артрит, отслабена имунна система и т.н.

Ензимите бромелаин и папаин имат още някои специфични благотворни ефекти:

- * намаляват възпаленията, болките и отоците;
- * ускоряват възстановяването след травми и операции;
- * помагат при синусит, артрит, бурсит, тендинит, склеродермия;
- * разтварят съсиреците в кръвоносните съдове и не позволяват отлагания в тях, което ги прави ефикасни при гръдна жаба, тромбофлебита и варикозни вени;
- * облекчават артериалните и мускулни спазми;
- * подобряват усвояването и проникването в тъканите на храни и лекарства.

Ензимите - мерило за здравето ни

Ензимите са биокатализатори - специални протеини, които улесняват протичането на биохимичните реакции в организма. Без тях не можем да съществуваме. Те участват в обмяната на веществата и помагат на тялото да се освобождава от токсините. Делят се на две главни групи: метаболитни и храносмилателни.

Метаболитни ензими: От тях зависи енергията и жизнеността, продължителността на живота, бързината на обмяната на веществата, силата на имунната система и способността ни да се чистим от токсини. Ензимният статус се унаследява и определя предразположението към болести. Например, ракът е свързан с нарушен имунитет и с увеличаване на свободните радикали. А пък способността ни да неутрализираме свободните радикали зависи от ензимната активност. Ако искате да се предпазите от рак, грижете се за ензимите си!

Храносмилателни ензими: Протезата разгражда протеините, амилазата – скорбялата, липазата – мазнините, а лактазата - млечната захар. Част от тях се синтезира в организма, при което се изразходват собствените му ресурси. Друга част се набавя от пресните, сурови и ферментирани храни – плодове и зеленчуци, накиснати и покълнали ядки и семена, пчелен мед, сурово мляко и пр. При готвенето ензимите се разрушават – температурата над 54°C много бързо ги убива (затова готвените храни се наричат мъртви храни).

Ензимно изчерпване: защо стареем?

Типичното съвременно меню се състои предимно от топлинно преработени храни и съдържа твърде много мазнини, скорбяла и млечни произведения. Това принуждава организма да произвежда храносмилателни ензими в необичайно големи количества, при което се намаляват възможностите му за произвеждане на метаболитни ензими. Това води до отпадналост, сънливост след хранене, състаряване и дегенерация. Жизнените процеси не протичат с предишната скорост и ефективност. Ензимното изчерпване води до лоша кожа,

бръчки, липса на жизненост и пъргавина – т.е. съвпада с признаците на остаряването. Често боледуващите деца и вечно уморените възрастни си приличат по това, че техните ензими не успяват да се справят с изискванията на живота.

Особено зле се отразява ензимното изчерпване на мозъка и нервната система. Интелектуалците са по-заstrasени от ензимно изчерпване на мозъка в сравнение с останалите. Професии като лекари, учители, диспечери, директори, работа на смени (недоспиване плюс умствена преумора) са много рискови за мозъка. Такива хора на стари години може да боледуват от Паркинсон, Алцхаймер или да имат по-изразени симптоми на сенилност.

Определянето на ензимната активност е най-добрият начин за измерване на жизнената сила. С възрастта активността на някои ензими може да намалее до 20 пъти, че и повече! Ето защо приемането на ензими може да означава продължаване на младостта.

Ензими и боледуване

При някои болести апетитът намалява, тъй като организмът се мобилизира за борба. Готвената храна може да влоши състоянието на болния, защото отклонява енергията му към храносмилане, вместо към борба с болестта. Лечебното гладуване пренастройва метаболизма към самовъзстановяване на увредени клетки, органи и системи. Соколечението и суровоядството енергизират и чистят организма от токсини. Добавянето на храносмилателни ензими към храната на болните хора подобрява храносмилането и подпомага метаболизма. При всички остри и хронични болести е добре ензимната енергия да се съхранява.

Човешкият организъм разполага с ограничени възможности за производство на ензими. Колкото повече енергия отива за синтезиране на храносмилателни ензими, толкова по-малко остава за останалите нужди на организма. При хранене с готвени храни ензимните наличности постепенно се изчерпват. Затова деца, чието меню е бедно на ензими, макар отначало да се развиват добре, когато станат възрастни страдат от запек, болести на кръвта, язви, артрит и др. Много болести на старостта изцяло или отчасти се обясняват с ензимно изчерпване. Небалансираното хранене също води до преразход на ензими.

Ензими и диабет

Основен производител на храносмилателни ензими в организма на човека е задстомашната жлеза (панкреас). Същата жлеза произвежда и инсулин. Ако ядем предимно готвена храна, панкреасът системно се претоварва, тъй като трябва да произвежда твърде много храносмилателни ензими. Това би могло да засегне способността му да синтезира инсулин и евентуално да доведе до диабет или да влоши вече възникналия диабет. От друга страна, когато се добавят ензими към храната, тя се усвоява по-добре и клетките на панкреаса получават по-богат приток на хранителни вещества. Това им помага да се обновяват и да произвеждат по-добре и повече хормони и ензими.

Добавянето на храносмилателни ензими към менюто и храненето с пресни, сурови храни намалява натоварването на панкреаса и той може да изработва повече инсулин. Така здравето на хората с диабет чувствително се подобрява. Затова при всяко хранене хората, болни от диабет, трябва да приемат по една капсула ензими с водорасли. Това не означава, че диабетът се лекува с ензими – става дума за облекчаване и отбременяване на панкреаса.

Ензими и здрави хора

Всеки нормален здрав човек, който се храни с готвена храна, има нужда от допълнително приемане на храносмилателни ензими. Не бива да се притесняваме, от това че ще "привикнем" или "ще се изнежим" – просто това е един сигурен естествен начин да повишим енергията си и да се съхраним по-дълго време млади и здрави – без странични действия.

Особено големи са нуждите ни от ензими през зимата, когато по традиция у нас се ядат повече готвени и консервирани храни, а пресните зеленчуци и плодове не достигат. Ако по коледните и новогодишни празници, както и всеки път, когато ни предстои по-обилно хапване, преди ядене си вземем и няколко капсули ензими, ще се почувстваме толкова добре, че сигурно ще решим да ги ползваме за цял живот...

Опаковка от 60 капсули, цена 56 лв. (около 90 ст./капс.). По 1 капс. преди хранене.

За повече информация
и доставка се обадете на:

Име:
Тел: