

ag

NZYM

Produkt-Datenblatt



NZYM

Natürliche Unterstützung für Deine Verdauung

Die Enzyme in NZYM können dazu verhelfen, die Verdauung wieder ins Gleichgewicht zu bringen.

NZYM ist eine sorgfältig ausgewählte Kombination aus 12 verschiedenen Enzymen, zusammen mit Zink und anderen Spurenelementen.

Die Enzyme in NZYM werden aus artgerechten Nahrungsmitteln wie der Ananas und der Papaya gewonnen.

- 12 Enzyme-Kombination
- Zink-Basenausgleich
- Oxidativer Schutz
- Artgerechte Quellen
- Pflanzliche Fermentation

Was ist NZYM?

Die Bedeutung von Verdauungsenzymen kann nicht unterschätzt werden.

NZYM ist eine sorgfältig ausgewählte Kombination aus **12 verschiedenen Enzymen**, zusammen mit **Zink** und anderen **Spurenelementen**. Zink trägt zu einem normalen Säure-Basen-Stoffwechsel und auch dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen.¹

Die richtigen Enzyme können dazu verhelfen, die Verdauung wieder ins Gleichgewicht zu bringen.

Die Enzyme in NZYM werden aus artgerechten Nahrungsmitteln wie der Ananas und der Papaya gewonnen. Durch die **schonende Herstellung** und natürliche Fermentation aus pflanzlichen Quellen wird eine hohe Produktqualität erreicht.

NZYM kombiniert Verdauungsenzyme wie Proteasen mit Stoffwechsellenzymen Bromelain und Papain. **Proteasen sind eine spezielle Gruppe von Verdauungsenzymen, die für die Aufspaltung von Proteinen in ihre Bestandteile, die Aminosäuren, verantwortlich sind.** Zusätzlich zu den gängigen Verdauungsenzymen enthält NZYM auch die Stoffwechsellenzyme Bromelain und Papain. Diese Enzyme haben besondere Fähigkeiten zur Unterstützung der Nahrungsverarbeitung und sind insbesondere nach sportlicher Belastung von Interesse. Sie spielen auch eine Rolle bei der Regulation von Entzündungsreaktionen im Körper, was für die Erholung und die Aufrechterhaltung eines gesunden Stoffwechsels von Bedeutung ist.

Warum NZYM von artgerecht?

- Innovative Kombination aus 12 verschiedenen Verdauungs- und Stoffwechsellenzymen
- Zink & weitere Spurenelemente unterstützen Deinen Kohlenhydrat- & Fettsäurestoffwechsel
- Schützt Deine Zellen vor oxidativem Stress

Wissenschaftliche Hintergründe zu NZYM?

Enzyme sind körpereigene Eiweißstrukturen, die chemische Prozesse im Körper auslösen. Es gibt ein sehr breites Spektrum an Enzymen, die an unterschiedlichsten biochemischen Reaktionen beteiligt sind. Enzyme sind u.A. wichtig für die Verdauung und das Aufspalten von Nährstoffen, um diese für unseren Stoffwechsel verwertbar zu machen. Unter Stress werden nachweislich weniger Enzyme, z. B. von der Bauchspeicheldrüse, gebildet, wodurch unsere Verdauung außer Takt geraten kann.

Bromelain und Papain sind zwei wichtige Enzyme, die natürlicherweise in bestimmten Früchten vorkommen und für ihre vielfältigen funktionellen Eigenschaften bekannt sind:

- **Proteolytische Aktivität:** Bromelain ist ein Protease-Enzym, das Proteine in kleinere Peptide und Aminosäuren abbaut. Diese Eigenschaft macht es nützlich für die Verdauung von Proteinen in der Nahrung. Papain ist ebenfalls eine Protease und hat die Fähigkeit, Proteine in kleinere Peptide und Aminosäuren zu zerlegen. Es trägt zur Proteinverdauung bei und kann die Absorption von Aminosäuren im Darm unterstützen.
- **Entzündungshemmende Wirkung:** Bromelain wird oft für seine Fähigkeit geschätzt, Entzündungen im Körper zu reduzieren. Es kann dazu beitragen, Entzündungsreaktionen zu modulieren und so bei der Linderung von Entzündungszuständen helfen. Papain zeigt ebenfalls entzündungshemmende Eigenschaften. Es kann dazu beitragen, Entzündungsreaktionen zu modulieren und so zur Linderung von Entzündungszuständen beitragen.
- **Unterstützung der Verdauung:** Bromelain kann die Verdauung verbessern, indem es hilft, Proteine im Magen-Darm-Trakt aufzuspalten. Dies kann besonders nach proteinreichen Mahlzeiten oder bei Verdauungsbeschwerden von Vorteil sein. Ähnlich wie Bromelain kann auch Papain die Verdauung verbessern, indem es die Aufspaltung von Nahrungsmitteln erleichtert und die Verfügbarkeit von Nährstoffen erhöht.

Bromelain und Papain werden häufig in Nahrungsergänzungsmitteln verwendet, um Verdauung und Nährstoffverfügbarkeit zu verbessern sowie Entzündungen zu lindern.

Häufig gestellte Fragen

Was sind Enzyme?

Enzyme sind körpereigene Eiweißstrukturen, die chemische Prozesse im Körper auslösen. Als Proteine spielen sie seit jeher eine essenzielle Rolle für die Stoffwechselprozesse in allen lebenden Organismen. Es gibt ein sehr breites Spektrum an Enzymen, die an unterschiedlichsten biochemischen Reaktionen beteiligt sind.

Welche Aufgaben haben Enzyme?

Enzyme sind wichtig für die Verdauung und das Aufspalten von Nährstoffen, die über die Nahrung aufgenommen und für unseren Stoffwechsel verwertbar gemacht werden. Unter Stress werden nachweislich weniger Enzyme, z. B. von der Bauchspeicheldrüse, gebildet, wodurch unsere Verdauung außer Takt geraten kann.

Wie werden Verdauungsenzyme gebildet?

Verdauungsenzyme werden in unserem Körper hauptsächlich von der Bauchspeicheldrüse produziert. 83 % aller Zellen dieses Organs sind hierfür zuständig. Die Bauchspeicheldrüse ist in der Regel durch zu häufige und kohlenhydratreiche Mahlzeiten überlastet. Verdauungsenzyme unterstützen und entlasten dieses überarbeitete Organ. Im Alter nimmt die Zahl der gebildeten Enzyme kontinuierlich ab.

Was ist das Besondere an NZYM?

In NZYM ist eine hochkonzentrierte Kombination aus 12 verschiedenen Enzymarten, Zink und weiteren

Spurenelementen enthalten, bei deren Zusammensetzung wir uns an den Bedürfnissen des modernen Menschen und der natürlichen Mischung an Enzymen, die im Körper gebildet werden, orientiert haben.

Warum kann es sinnvoll sein, Enzyme zu supplementieren?

Eine gesunde und artgerechte Ernährung trägt zum allgemeinen Wohlbefinden bei und begünstigt auch unsere Verdauung. Ideal sind etwa 19 Mahlzeiten pro Woche, eine niedrige Kaloriendichte und natürliche, frische Produkte wie Gemüse, Obst, Nüsse oder Fisch. In der Realität sieht der Speiseplan jedoch häufig anders aus: Wir greifen auf Fertiggerichte zurück, essen oft mehr als uns guttut und achten nicht immer auf die nötige Ausgewogenheit. Das kann die Verdauung erschweren und zu Unwohlsein führen.

Wie wird NZYM hergestellt?

Wie bei allen unseren Produkten haben wir uns am Menschen und der natürlichen Mischung an Enzymen, die im Körper gebildet werden, orientiert. So finden sich in NZYM auch hochwertigste Enzyme aus artgerechten Nahrungsmitteln wie Bromelain aus der Ananas und Papain aus der Papaya. Die in unserem Produkt enthaltenen Enzyme haben wir mithilfe eines biotechnologischen bzw. mikrobiellen Fermentationsprozesses gewonnen.

Wie funktioniert die enzymatische Fermentation für das Nahrungsergänzungsmittel NZYM von artgerecht?

Die enzymatische Fermentation von Gemüse und Obst ist ein biotechnologischer Prozess, bei dem spezielle Mikroorganismen eingesetzt werden, um spezifische Enzyme und bioaktive Verbindungen freizusetzen. Der Prozess beginnt mit der sorgfältigen Vorbereitung des Gemüses, das gewaschen und zerkleinert wird, um die Oberfläche für die Mikroorganismen zu vergrößern. Anschließend werden spezifische Bakterienstämme hinzugefügt. Diese Mikroorganismen fermentieren die natürlichen Zucker und Kohlenhydrate im Gemüse, wodurch wertvolle Enzyme produziert werden, die für die Verstoffwechslung von Nährstoffen im menschlichen Körper von Bedeutung sind. Die Fermentation erfolgt in einem kontrollierten Umfeld, das sowohl temperatur- als auch feuchtigkeitsgesteuert ist, um optimale Bedingungen für das Wachstum der Mikroorganismen zu gewährleisten.

Nach Abschluss der Fermentation erfolgt die Ernte des fermentierten Gemüses, das dann durch verschiedene Verfahren wie Filtration, Zentrifugation und Trocknung verarbeitet wird, um die gewünschten Enzyme zu extrahieren. Dieser Schritt gewährleistet, dass die Enzyme von festen Bestandteilen getrennt werden. Es folgen zusätzliche Schritte zur Stabilisierung und Konservierung der bioaktiven Verbindungen. Das Endprodukt ist ein hochkonzentrierter fermentierter Extrakt oder ein Pulver, das reich an Enzymen, Vitaminen, Mineralien und anderen bioaktiven Stoffen ist.

Woran kann ich erkennen, ob mir Enzyme fehlen?

Dass ein Großteil der Menschheit nicht ausreichend Enzyme produziert oder diese durch Toxine aus Getreide, Hülsenfrüchten, Samen und Knollen in ihrer Funktion hemmt, lässt sich sehr leicht am Stuhl erkennen. Schmiert dieser, dann finden sich Fette im Stuhl die dort nicht mehr zu finden sein sollten. Wer eine WC-Bürste verwenden muss, verdaut folglich nicht ausreichend. Bei bestehenden oder länger anhaltenden Beschwerden ist es ratsam, einen Arzt aufzusuchen.

Inhaltsstoffe

Amylase, Protease AM, Peptidase, ProCerase®, Trace Mineral Powder, Lactase, Diastase, Papain, Protease 6.0, Xylanase, Hilfsmittel, Füllstoff und Hydroxypropylmethylcellulose.

| Inhalt | Menge pro Kapsel | Menge pro Tagesdosis (2 Kapseln) |
|-------------|------------------|-------------------------------------|
| Amylase | 62,5 mg | 125 mg |
| Protease | 88 mg | 176 mg |
| Peptidase | 40 mg | 80 mg |
| - Cellulase | 22 mg | 44 mg |

| | | |
|---------------------------------|---------|-------|
| - α -Glucanase | 9 mg | 18mg |
| - Hemicellulase | 4,5 mg | 9 mg |
| - Phytase | 4 mg | 8 mg |
| Spurenelemente / Trace Minerals | 35 mg | 70 mg |
| Lactase | 30 mg | 60 mg |
| Diastase | 20,5 mg | 41 mg |
| Papain | 20 mg | 40 mg |
| Xylanase | 20 mg | 40 mg |
| Zink/Zinc | 5 mg | 10 mg |
| Bromelain | 11 mg | 22 mg |
| β -Galactosidase | 10 mg | 20 mg |
| Invertase | 5 mg | 10 mg |
| Pectinase | 2,5 mg | 5 mg |
| Lipase | 3 mg | 6 mg |

Verzehrempfehlung

Täglich je 1 Kapsel zu Beginn von zwei Hauptmahlzeiten einnehmen. Tagesdosis 2 Kapseln.

Zusatzinformationen

- SKU/GTIN: 15027
- Inhalt: 60 Kapseln
- Nettofüllmenge: 28 g
- EAN: 4260656120125
- PZN (DE): 16314982
- PZN (AT): 5228601
- Zolltarifnummer: 21069092
- Herkunft: USA
- PDF-Version: 22.10.2024

1) Entsprechen den gesundheitsbezogenen Angaben der Europäischen Kommission, bestätigt durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA)