



ag

# Nzym Enzym Komplex

*Produkt-Datenblatt*

[www.artgerecht.com](http://www.artgerecht.com)



## Pflanzliche Enzyme zur Unterstützung der Verdauung

Enzym Komplex aus artgerechten Quellen: durch Fermentation aus natürlichen Mikro-Pilzen, Hefen & Pflanzen extrahiert

**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
- Säure-Basen-Ausgleich durch CoFaktor Zink
- mit ProCerelase® – einem Spezialkomplex
- 100% aus artgerechte Quellen (Mikro-Pilzen, Hefen, Pflanzen)
- mittels pflanzlicher Fermentation extrahiert

## Was ist Nzym Enzym Komplex?

Die Bedeutung von **Verdauungsenzymen im Körper** für unser Wohlbefinden kann kaum überschätzt werden.

Der artgerechte Enzym-Komplex NZYM ist eine sorgfältig entwickelte Kombination aus 12 verschiedenen Enzymen, ergänzt durch den Co-Faktor **Zink**, das zu einem normalen Säure-Basen-Stoffwechsel beiträgt und die Zellen vor oxidativem Stress schützt.<sup>1</sup>

NZYM bietet eine **breite enzymatische Aktivität** und geht weit über einzelne Enzyme wie Bromelain hinaus. Während unser Körper manche Enzyme selbst bilden kann, fehlen uns andere vollständig – genau hier setzt NZYM an und schließt diese Lücke. Die richtigen Enzyme können dazu beitragen, die Verdauung wieder ins Gleichgewicht zu bringen oder zu halten.

Alle Enzyme in NZYM werden durch **schonende Fermentation aus natürlichen Quellen** wie Mikro-Pilzen, Hefen und Pflanzen wie der Ananas und der Papaya extrahiert. Dieses Verfahren gewährleistet nicht nur eine hohe Qualität und Reinheit, sondern auch eine besonders gute Bioverfügbarkeit. Zusätzlich enthält das Produkt den Spezialenzymkomplex **ProCerelase®**, das Hemicellulase, Beta-Glucanase und Phytase kombiniert. Dieser Komplex unterstützt den Abbau pflanzlicher Zellstrukturen (Zellwänden) und kann so die Freisetzung und Verfügbarkeit

von Mineralstoffen wie Eisen und Zink verbessern.

## Warum Nzym Enzym Komplex von artgerecht?

- Auf die menschliche Verdauung abgestimmter Enzymkomplex
- Kombination aus 12 verschiedenen Verdauungs- und Stoffwechselenzymen
- Enthält ProCerelase® – einem Spezialkomplex aus Enzymen zur Aufspaltung pflanzlicher Zellwände
- Spurenelemente, i.e. Zink, als essentielle Co-Faktoren zur Unterstützung des Kohlenhydrat- & Fettsäurestoffwechsels
- 100% aus pflanzlichen artgerechten Quellen
- Herstellung mithilfe natürlicher Fermentation aus Mikro-Pilzen, Hefen, Pflanzen
- 100% vegan: ohne jegliche tierische Bestandteile
- Geeignet bei Lactoseintoleranz sowie auch für Leistungssportler
- Ein Produkt der Kölner Liste®
- Frei von künstlichen Zusatzstoffen
- Laktosefrei, glutenfrei
- Hergestellt in Deutschland, GMP compliant

## Wissenschaftliche Hintergründe zu Nzym Enzym Komplex?

Enzyme sind körpereigene **Eiweißstrukturen**, die chemische Prozesse im Körper auslösen. Es gibt ein 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**.

Teilweise werden sie in der Bauchspeicheldrüse gebildet, jedoch kann der Körper viele Enzyme selbst nicht produzieren und sie müssen über eine ausgewogene Nahrung zugeführt werden. Unter Stress oder anderen externen Faktoren werden nachweislich weniger Enzyme, z. B. von der Bauchspeicheldrüse, gebildet, wodurch unsere Verdauung außer Takt geraten kann.

Die Enzyme in NZYM decken eine Vielzahl an **Funktionsbereichen** ab, die für die Nährstoffaufnahme entscheidend sind, hierbei spricht man von einem umfangreichen Komplex:

- **Proteolytische Aktivität** – Abbau von Proteinen in Peptide und Aminosäuren (z. B. Bromelain, Papain, Proteasen).
- **Amyloytische Aktivität** – Spaltung von Stärke und Mehrfachzuckern in leicht verfügbare Einfachzucker.
- **Lipolytische Aktivität** – Aufschlüsselung von Fetten in Glycerin und Fettsäuren.
- **Glykolytische & saccharolytische Aktivität** – Zerlegung von Saccharose in Glukose und Fruktose.
- **Laktolytische Aktivität** – Abbau von Milchzucker in Glukose und Galaktose.
- **Ballaststoff-spaltende Aktivität** – enzymatische Aufschlüsselung pflanzlicher Zellwände, Pektine und Beta-Glucane.
- **Phytolytische Aktivität** – Abbau von Phytinsäure, wodurch die Aufnahme wichtiger Mineralstoffe verbessert werden kann.

Eine besondere Rolle spielt dabei **Zink**, das als Cofaktor zahlreicher Enzyme fungiert. Viele Enzyme benötigen Zink im aktiven Zentrum, um ihre katalytische Funktion ausüben zu können. Ohne diesen „Schlüssel“ verlieren sie ihre Aktivität. Zusätzlich trägt Zink zu einem normalen Säure-Basen-Stoffwechsel bei und schützt die Zellen vor oxidativem Stress.<sup>1</sup>

Alle Enzyme in NZYM werden durch **schnelle Fermentation aus natürlichen Mikro-Pilzen, Hefen und Pflanzen** gewonnen. Dieses Herstellungsverfahren stellt **eine hohe Reinheit, Enzym-Aktivität und Bioverfügbarkeit sicher**.

NZYM ist damit ein **vielseitiger Enzymkomplex**, der Verdauungsprozesse gezielt ergänzt, die Nährstoffaufnahme optimiert und durch das Zusammenspiel mit dem Cofaktor Zink noch effizienter wirkt.

## 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 und Co-Faktor Zink 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 Kaloriedichte 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 Verstoffwechselung 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.

## Mehr zu Nzym Enzym Komplex

Unser Enzymkomplex enthält sorgfältig ausgewählte Enzyme, die ausschließlich aus natürlichen/ **pflanzlichen Quellen** gewonnen werden. Einige dieser Enzyme kann der **menschliche Körper nicht selbst herstellen**, weshalb ihre gezielte Zufuhr besonders wertvoll ist.

### Detailübersicht unserer Enzyme:

- **Invertase** (aus *Saccharomyces cerevisiae*) – spaltet Saccharose in Glukose + Fruktose
- **Protease & Peptidase** (aus *Aspergillus oryzae*) – spalten Proteine
- **Amylase & Diastase** (aus *Aspergillus oryzae*) – spalten Stärke
- **Hemicellulase & Xylanase** (aus *Aspergillus/ Trichoderma*) – spalten pflanzliche Ballaststoffe
- **Alpha-Galaktosidase** (aus *Aspergillus niger*) – baut schwer verdauliche Mehrfachzucker ab (z. B. aus Hülsenfrüchten)
- **Laktase** (aus *Aspergillus oryzae*) – spaltet Milchzucker
- **Bromelain** (aus *Ananas*) – pflanzliche Proteasen
- **Papain** (aus *Papaya*) – pflanzliche Proteasen
- **Lipase** (aus *Candida rugosa*) – spaltet Fette
- **Phytase** (aus *Aspergillus niger*) – baut Phytinsäure ab (verbessert Mineralstoffverfügbarkeit)
- **Cellulase** (aus *Aspergillus/ Trichoderma*) – spaltet Cellulose in Glukose
- **Pektinase** (aus *Aspergillus/ Trichoderma*) – spaltet Pektine
- **Beta-Glucanase** (aus *Aspergillus/ Trichoderma*) – baut Beta-Glucane ab

## Inhaltsstoffe

Amylase, Protease AM, Peptidase, ProCerelase®(Cellulase, β-Glucanase, Hemicellulase, Phytase), Spurenelemente Pulver, Lactase, Diastase, Papain(enthält Sulfite), Protease 6.0, Xylanase; Füllstoff:Maltodextrin, Zinkcitrat, neutrale bakterielleProtease, Bromelain, α-Galactosidase, Protease 4.5,MCT Pulver (mittelkettige Triglyceride); Invertase,Pectinase, Lipase; Kapselhülle:Hydroxypropylmethylcellulose (HPMC).

<b>Inhalt</b>	<b>Menge pro Kapsel</b>	<b>Menge pro Tagesdosis (2 Kapseln)</b>
Protease	100 mg	200 mg
Amylase	50 mg	100 mg
Säurestabile Protease	50 mg	100 mg
Betain	35 mg	70 mg
Cellulase	35 mg	70 mg
Laktase	25 mg	50 mg
Hemizellulase	22,5 mg	45 mg
Maltase	15 mg	30 mg
Papain	5 mg	10 mg
AlphaGalaktosidase	10 mg	20 mg
Glukoamylase	10 mg	20 mg
Lipase	7,5 mg	15 mg
Zink	5 mg	10 mg

## **Verzehrempfehlung**

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

## **Zusatzinformationen**

- SKU/MPN: 15027
- Inhalt: 60 Kapseln
- Nettofüllmenge: 28 g
- EAN/GTIN: 4260656120125
- PZN (DE): 16314982
- PZN (AT): 5228601
- Zolltarifnummer: 21069092
- Herkunft: USA
- Version: 13.12.2025



---

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