

DIGERTUTTO

It is a food supplement based on plant extracts of Pineapple, Papaya that promote digestive function and digestive enzymes.

La formulazione è il risultato di un attento studio che seleziona le piante in modo da garantire l'azione potenziata di ciascun principio attivo presente nell'integratore.

PAPAYA: I principi attivi contenuti nella Papaya, tra cui la PAPAINA, hanno azione proteolitica, favoriscono la digestione delle proteine, evitando così disturbi come gonfiore addominale, meteorismo, costipazione. Possiede inoltre azione antiossidante e immunostimolante, data dall' elevato contenuto di vitamina C. Aiuta a ristabilire l'equilibrio acido-basico, spesso compromesso da diete squilibrate. Completa la sua azione favorendo la diuresi

ANANAS: Pianta ad azione antinfiammatoria, antiedemigena e digestiva. La sua attività, dovuta ad enzimi proteolitici conosciuti come BROMELINA, la rende ideale nei processi infiammatori ed edematosi, nel trattamento della ritenzione idrica e cellulite in quanto è in grado di stimolare la diuresi e favorire il riassorbimento di edemi localizzati. Questi enzimi scindono le grandi proteine e accelerano la digestione. La bromelina evita inoltre l'accumulo di insulina nel sangue e quindi la conversione di zuccheri in grassi. Contiene anche VITAMINA C (circa 20 mg per 100g di frutto e CAROTENOIDI responsabili del colore giallo della polpa) e FIBRE necessarie per il regolare funzionamento dell'apparato digerente.

COMPLESSO ENZIMATICO DA SUBSTRATI VEGETALI: Gli enzimi digestive favoriscono la scomposizione, l'assorbimento e l'assimilazione di vitamine, minerali e oligoelementi, che si trovano negli alimenti. Man mano che il tempo passa, l'organismo produce sempre meno enzimi. La loro produzione diminuisce già a partire dai 25 anni e scende ulteriormente verso i 40 anni e diminuisce ulteriormente nel momento in cui si raggiunge l'età di 60 o 70 anni. Le amilasi sono enzimi fondamentali per la digestione dei carboidrati complessi, altrimenti noti come polisaccaridi. Le lipasi sono enzimi idrosolubili che catalizzano la digestione dei lipidi alimentari, scindendo il legame estereo che lega i gruppi ossidrilici del glicerolo agli acidi grassi a lunga catena. La Proteasi è essenziale per la digestione delle proteine alimentari, che vengono ridotte a frammenti molecolari sufficientemente piccoli da permetterne l'assorbimento. La Lattasi è un enzima deputato alla digestione dello zucchero caratteristico del latte; in termini più tecnici questa proteina è deputata all'idrolisi enzimatica del lattosio in glucosio e galattosio. la Glucoamilasi è l'enzima che digerisce l'amido e ci permette di assorbirne il glucosio. La pectinasi è un enzima che viene ampiamente utilizzato nell'industria alimentare poiché è quell'enzima incaricato di accelerare il processo di degradazione della pectina, uno dei principali componenti che fanno parte della parete cellulare di frutta e verdura.

DIGERTUTTO

Food supplement based on vegetable extracts of Garcinia, Pineapple, Galega, Papaya, Anise and Helichrysum. Pineapple, Papaya, Anise and Helichrysum promote digestive function.

The formulation is the result of a careful study that selects plants in order to guarantee the enhanced action of each active ingredient present in the supplement.

PAPAYA: The active ingredients contained in Papaya, including PAPAINE, have proteolytic action, promote the protein's digestion, thus avoiding disorders such as abdominal swelling, meteorism, constipation. It also has an antioxidant and immunostimulant action, given by the high content of vitamin C. It helps to restore the acid-base balance, often compromised by unbalanced diets. It completes its action by promoting diuresis.

PINEAPPLE: Plant with anti-inflammatory, anti-edema and digestive action. Its activity, due to proteolytic enzymes known as BROMELAIN, makes it ideal in inflammatory and edematous processes, in the treatment of water retention and cellulitis as it is able to stimulate diuresis and promote the reabsorption of localized edema. These enzymes break down large proteins and accelerate digestion. Bromelain also prevents insulin accumulation in blood and therefore the conversion of sugars into fats. It also contains VITAMIN C (about 20 mg per 100g of fruit) and CAROTENOIDS, responsible for the pulp yellow color, and FIBERS necessary for the proper functioning of the digestive system.

ENZYMATIC COMPLEX FROM VEGETABLE SUBSTRATES: Digestive enzymes favor the composition, absorption and assimilation of vitamins, minerals and trace elements, which are found in food. As time passes, the body produces fewer and fewer enzymes. Their production can already start from the age of 25 and drops further to the 40 years and towards the further age in which the age of 60 or 70 is reached.

Amylases are essential enzymes for the digestion of complex carbohydrates, otherwise not as polysaccharides.

Lipases are water-soluble enzymes that catalyze the digestion of dietary lipids, breaking down the ester bond that binds the hydroxyl groups of glycerol to long-chain fatty acids.

The essential Pro is for the digestion of food proteins obtained in molecular fragments that are able to small enough to allow their absorption.

Lactase is an enzyme responsible for the digestion of sugar characteristic of milk; in more technical terms, this protein is responsible for the enzymatic hydrolysis of lactose in enzyme and galactose.

Glucoamylase is the enzyme that digests starch and allows us to absorb the damage.

Pectinase is an enzyme that is used in the food industry is that enzyme that contains the breakdown process of pectin, one of the main components that are part of the fruit and vegetable cell.