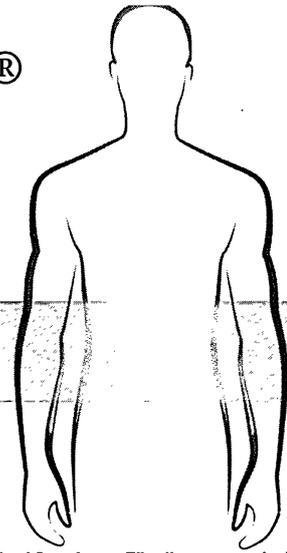


# ENZYMATIN®

## Rein pflanzlicher Multi-Enzymkomplex



Rein pflanzlicher Multi-Enzym- und Nährstoffkomplex aus insgesamt 11 verschiedenen Enzymen und vier Vitaminen. Für die enzymatische Leistungsfähigkeit sowie zur Deckung des ernährungsbedingten Bedarfs an Enzymen, fettlöslichen Vitaminen und Vitamin B12. Die große Bandbreite der verwendeten Verdauungsenzyme beinhaltet eiweiß-, fett-, kohlenhydrat-, lactose-, stärke- und zuckerabbauende Enzyme.

Eine ausgewogene Konzentration der enthaltenen Vitamine E, D, B12 und Beta Carotin stellt die Grundversorgung mit diesen Mikronährstoffen sicher und ruft andererseits auch bei einem langfristigen Verzehr mehrerer Kapseln pro Tag keine überschießenden Reaktionen hervor. Die ausreichende Zufuhr dieser Vitamine ist besonders wertvoll für Personen über 50 Jahren sowie für Personen die keine optimale Nahrungsverwertung aufweisen. Zudem besitzen Vitamin E und Beta Carotin wichtige antioxidative Eigenschaften im Körper.

**Zutaten:** Pflanzliche Enzyme, natürliches Vitamin E (D-alpha-Tocopheryl), Vitamin D3 (Cholecalciferol), Beta Carotin, Vitamin B12 (Cyanocobalamin), Reiskleie, mittelkettige Triglyceride, pflanzliche Cellulosekapsel (Cellulose, gereinigtes Wasser).

### Eine Kapsel zu 500 mg enthält:

#### Eiweißabbauende Enzyme:

Papain:	60,0 mg
Proteasen (Vierfach-Mischung):	50,0 mg
Bromelain:	35,0 mg

#### Fettabbauende Enzyme:

Lipase:	25,0 mg
---------	---------

#### Kohlenhydrat-, zucker- und stärkeabbauende Enzyme:

Sucrase:	95,0 mg
$\alpha$ -Galactosidase:	57,0 mg
Hemicellulase:	25,0 mg
Cellulase:	20,0 mg
Maltase:	20,0 mg
$\alpha$ -Amylase (Zweifach-Mischung):	15,0 mg

#### Lactoseabbauende Enzyme:

Lactase:	35 mg
----------	-------

#### Mikronährstoffe:

Zusammensetzung:		% des empf. Tagesbedarfs*
Vitamin E:	4,0 mg	40 %
Beta-Carotin:	1,0 mg	21 %
Vitamin D:	1,25 $\mu$ g	25 %
Vitamin B12:	0,5 $\mu$ g	50 %

\* Nach der NährwertkennzeichnungsVO. Alle Angaben pro Kapsel.

Enzymatin enthält ausschließlich pflanzlich gewonnene Enzyme in hoher Qualität und besitzt somit eine ausgezeichnete Verträglichkeit. Jedoch sollten Personen, bei denen der Verzehr von Ananas oder Papaya allergische Reaktionen auslöst, auf den Verzehr von Enzymatin verzichten, da die daraus gewonnenen Enzyme Bromelain und Papain enthalten sind.

Enthält keine Hefe, Gluten, Lactose, Konservierungs- oder Zuckerstoffe, tierische Bestandteile sowie gentechnisch veränderte Organismen.

### Verzehrempfehlung:

1 - 2 mal tgl. 1 Kapsel direkt vor oder zu den Mahlzeiten. Enzymatin ist geeignet für den langfristigen Verzehr.

### Lagerhinweis:

Bitte kühl, trocken und außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern aufbewahren.

---

## **Die Bedeutung von Enzymen für den menschlichen Organismus:**

Unter Enzymen werden Eiweißverbindungen verstanden, die die Fähigkeit besitzen, chemische Reaktionen im Körper auszulösen und zu beschleunigen, so dass von diesen alle Stoffwechselfvorgänge, die Nahrungsverwertung, die Energieaufnahme sowie das Abwehrsystem gesteuert werden.

Der menschliche Organismus besitzt mindestens 15.000 verschiedene Enzyme, welche gemeinsam für dessen Funktionsfähigkeit verantwortlich sind. Jedes Enzym besitzt dabei eine eigene Aufgabe, die nur von diesem erfüllt werden kann. Beispielsweise sind die Lipasen für die Verdauung von Fett verantwortlich, die Proteasen für die Verdauung von Eiweiß und die Lactasen für die Verdauung von Lactose, dem in Milchprodukten vorhandenen Milchzucker.

Innerhalb der Gruppe der Verdauungsenzyme, d.h. den Enzymen, die zusammen mit den positiven Bakterien der Darmflora für die Aufspaltung und Verwertung der Nahrung zuständig sind, wird zwischen internen und externen Enzymen unterschieden.

Die internen Enzyme sind die von den verschiedenen Verdauungsorganen gebildeten und in den Magen-Darm-Trakt abgegebenen Enzyme, welche in Verbindung mit den über die Ernährung zugeführten externen Enzymen grundsätzlich eine ausreichende Menge an Enzymen für eine geregelte Verwertung der Nahrung liefern.

Aufgrund der modernen Lebensmittelherstellung sowie Nahrungszubereitung gehen jedoch eine Vielzahl der Enzyme verloren, da Enzyme sehr instabil sind und sowohl bei Erhitzung über 40° C, als auch durch industrielle Weiterverarbeitung zerstört werden oder durch den konventionellen Anbau nur noch in verminderter Anzahl vorhanden sind.

Eine Vielzahl von sog. Fast Food Speisen enthalten zudem fast gar keine Enzyme, so dass die Verdauungsorgane im Laufe des Lebens übermäßig beansprucht werden.

Auch in Situationen, in denen der Körper besonderen Belastungen ausgesetzt ist durch Umweltgifte oder durch den natürlichen Alterungsprozess, sind Enzyme nicht mehr in ausreichendem Maße vorhanden.

Da Enzyme über die Nahrung aufgenommen werden können, empfiehlt es sich, einer möglichst naturbelassenen Ernährung zu folgen und ggfs. zusätzlich oder als Alternative gezielt Enzyme in konzentrierter Form zu zu führen, um dem Körper eine ausreichende Anzahl an Enzymen zur Verfügung zu stellen. Pflanzliche Enzyme gelten dabei aufgrund ihres natürlichen Ursprungs, ihrer höheren Aktivität, der Fähigkeit, auch bei unterschiedlichen pH-Bedingungen aktiv zu sein, sowie ihrer größeren Bandbreite gegenüber tierischen Verdauungsenzymen als vorteilhaft.

Wir wünschen Ihnen alles Gute für Ihre Gesundheit!

Ihre Intercell Pharma



**INTERCELL Pharma GmbH**

Altlaufstr. 42

85635 Höhenkirchen

Telefon: 08102 80 650-0

Telefax: 08102 80 650-299

E-mail: [info@intercell-pharma.de](mailto:info@intercell-pharma.de)