

Enzyme

Natürliche Verdauungshelfer –
für ein angenehmes Bauchgefühl*



Wiebke Ivens, Geschäftsführerin hypo-A GmbH:

„Wir nähren uns nicht von dem,
was wir essen, sondern von dem,
was wir verdauen. Mein Favorit für
leichten Genuss: hypo-A Enzyme.“



7 Enzyme

Bromelain: Eiweiß spaltendes Enzym, kann z. B. Fibrin abbauen

Papain: Eiweiß spaltendes Enzym

Protease: Eiweiß spaltendes Enzym

Lipase: baut komplexe Fette zu freien Fettsäuren ab

Lactase: baut Milchzucker (Lactose) ab – z. B. bei Lactoseintoleranz!

Amylase: spaltet Zuckermoleküle aus komplexen Kohlenhydratverbindungen ab

Nattokinase: kann Fibrinstrukturen abbauen

Weitere interessante Inhaltsstoffe

Kümmel: ist eines der ältesten Gewürze der Welt und war sogar Arzneipflanze des Jahres.

Yamswurzel: enthält natürlicherweise Diosgenin, welches eine ähnliche Grundstruktur wie eine Reihe von Hormonen besitzt.

Rotkleeextrakt: enthält unter anderem Isoflavone, die auch als Phytoöstrogene bezeichnet werden.

Löwenzahn: ist aufgrund der enthaltenen Bitterstoffe als Geschmackskorrigens dabei.

Streptococcus thermophilus: natürlicher Vertreter in unserem Verdauungstrakt.

Verzehrempfehlung Enzyme

2 Kapseln täglich mit etwas Wasser zu einer Mahlzeit

Bei Bedarf kann die Versorgung mit hypo-A Enzyme nach Rücksprache mit Ihrem Therapeuten oder Apotheker an Ihre individuellen Bedürfnisse angepasst werden. Falls Sie z. B. unter Laktoseintoleranz leiden, zu einem unangenehmen Gefühl im Bauch neigen oder bei Kantinenkost und Fast Food kann eine individuelle Anpassung sinnvoll sein – z. B. je eine Kapseln in der Mitte einer kleineren Mahlzeit und zwei Kapseln mit etwas zeitlichem Abstand während der Hauptmahlzeit.

Enzyme bei Lactoseintoleranz

*Die in hypo-A Enzyme enthaltene Lactase hilft dem Körper beim Abbau von Lactose. Zwei Kapseln hypo-A Enzyme enthalten 10.000 FCC-Einheiten dieses Enzyms.

Bei Personen, die Probleme mit der Verdauung von Lactose haben, verbessert Lactase die Lactoseverdauung. Ihnen wird die Einnahme von Lactase zu jeder lactosehaltigen Mahlzeit empfohlen. Da es Unterschiede bei der Lactose-toleranz gibt, sollten sich Betroffene zusätzlich bezüglich der Funktion der Lactase für ihre Ernährung beraten lassen.

7 Enzyme, Pflanzenextrakte & Milchsäurebakterien

Als natürliche Verdauungshelfer sind unzählige hochspezialisierte Enzyme an der Zerkleinerung unserer Nahrung beteiligt. hypo-A Enzyme enthält ein breites Spektrum von 7 Enzymen, die auf den Abbau von Eiweißen, Fetten, Kohlenhydraten und Milchzucker spezialisiert sind: Bromelain, Papain, Protease, Lipase, Lactase, Amylase und Nattokinase. Sie alle werden in hypo-A Enzyme geschickt mit ausgewählten Pflanzenextrakten und Streptococcus thermophilus – als natürlichem Vertreter unserer Darmflora – kombiniert.