

Ultra Enzymes - 120 Vcaps

ALFA013/120

Achetez ce produit sur <https://www.nutri4all.fr/ultra-enzymes-120-vcaps>

Pour une digestion optimale et l'absorption des macronutriments.

Description

La digestion commence déjà dans la bouche. En mâchant, les dents coupent et écrasent les aliments en petits morceaux et les enzymes présentes dans la nourriture sont activées. Ensuite, les aliments arrivent dans l'estomac où les enzymes et l'acide gastrique facilitent la prédigestion. Ensuite, les aliments arrivent dans l'intestin grêle où ils seront digérés par des enzymes jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment petits pour être absorbés.

Au moment où les aliments ne sont pas suffisamment prédigérés, par exemple en raison d'un manque d'enzymes, la suite du processus sera beaucoup plus difficile, de sorte que des problèmes digestifs puissent survenir.

En cas de problèmes digestifs (ou pour les éviter), des enzymes digestives peuvent apporter du réconfort. Les enzymes nécessaires dépendent des aliments qui causent des problèmes. Par exemple, les protéases sont des enzymes qui aident à digérer les protéines (viande, poisson, noix, ...), la lipase aide à digérer les graisses, la lactase coupe le sucre présent dans les produits laitiers en morceaux, facilitant ainsi la digestion des produits laitiers, etc.

POURQUOI CHOISIR ALFA ULTRA ENZYMES?

Alfa Ultra Enzymes peut être utilisé en cas de:

- Intolérances et allergies nutritionnelles (dont au lactose, au gluten, aux protéines de lait,...)
- Diminution de l'appétit (gériatrie)
- Syndrome de l'intestin irritable
- Syndrome de l'intestin perméable
- Sensation de ballonnements 1 à 2 heures après les repas
- Carences nutritionnelles

QU'EST-CE QUI REND ALFA ULTRA ENZYMES SI UNIQUE ?

- Ces enzymes sont actives dans une très large plage de pH entre 2 et 10, ce qui les rend très efficaces, même chez les personnes souffrant de problèmes digestifs chroniques et aigus. Grâce à cette propriété, ils sont actifs dans tout le tractus gastro-intestinal.
- Avec ajout de dipeptidyl peptidase IV (DPP-IV), ce qui favorise notamment la séparation du gluten et de la caséine (protéines du lait)
- Avec de l'extrait d'artichaut, qui stimule la bile, pour favoriser la digestion

EFFET SYNERGÉTIQUE

Ce complexe enzymatique à large spectre améliore naturellement la digestion et l'absorption des macronutriments tels que les protéines, les peptides, les glucides complexes, les disaccharides, les lipides et les fibres végétales.

CONSEILS D'UTILISATION

1 à 2 capsules végétales pendant (de préférence) ou juste après chaque repas principal.

MESURES DE PRÉCAUTION

Peut être utilisé pendant la grossesse ou durant la période d'allaitement. Ne peut pas être utilisé chez les enfants de moins de 6 ans.

Ce produit ne contient pas de maltodextrine, de blé, de riz, ni de maïs.

- Convient aux végétariens : les enzymes utilisées sont végétales.
- Ce produit ne contient pas d'enzymes de fruits (bromélaïne, papaine ou kiwi) pour augmenter la tolérance des personnes hypersensibles.

STYLE DE VIE

QUE POUVEZ-VOUS FAIRE VOUS-MÊME

1. Mangez lentement et mâchez suffisamment, ces deux actions sont capitales pour garantir une bonne digestion.

2. Favorisez la production d'acide gastrique en buvant le jus d'un demi-citron dans un verre d'eau ou

une cuillère à soupe de vinaigre de pomme une demi-heure avant chaque repas. Les jus bio de choucroute, de carotte ou de pomme de terre sont nourrissants pour la muqueuse gastrique et ont un effet de soulagement sur les nausées et l'inconfort.

3. Mangez surtout chaud, par exemple des légumes poêlés ou du poisson cuit à la vapeur. Évitez les aliments froids comme les légumes crus et les glaces. Mangez des aliments facilement digestibles, seuls ou combinés : des aliments riches en protéines (poisson, viande, œufs, légumineuses) et en glucides (céréales, pâtes, pain et pommes de terre) en même temps que des légumes. Mangez des fruits de préférence 1 h avant le repas ou 2 h après le repas.

4. Buvez surtout des boissons chaudes comme

une tisane de camomille, mélisse citronnelle ou gingembre. Ces boissons calment l'estomac, ce qui améliore la digestion. Évitez le café, car il entraîne un déséquilibre de la production d'acide gastrique. Remplacez-le par du café aux céréales ou aux fruits.

5. Faites attention aux excipients, arômes artificiels, exhausteurs de goût et colorants. Ceux-ci causent parfois des maux d'estomac et peuvent réduire l'effet du produit.

Producteur: Nutrifarma

Composition

Ingrédients par capsule végétale	Quantité
Enzymes pour les glucides:	
Amylase	1000 DU
Glucoamylase	16 AGU
Enzymes Spécifiques pour les sucres:	
Lactase	756 ALU
Invertase	200 SU
Maltase (diastase)	105 DP

Enzymes pour végétaux:	
Cellulase	260 CU
Hemicellulase	100 HCU
Fytase	5.3 FTU
Alpha-galactosidase	50.4 GalU
Enzymes pour protéines et peptides:	
Protease (zueur)	27 SAPU
Protease (alkalisch)	25 PC
Complexe protease/peptidase	17500 HUT/2500 HUT
Enzymes pour acides gras:	
Lipase	800 FIP
Artichaut (Cynara scolymus L. - extrait de feuille) normalisé à 2.5% de cynarine	100 mg
Gingembre (Zingiber officinale Rosc. - rhizome)	25 mg
Mélange de protéase avec activité DPP-IV	10 mg
BioCore DPP-IV (3000 HUT, 50 DPP-IV, 0.85 AP)	

Excipients: HMPC (gélule), microcristalline cellulose (excipient), stéarate de magnésium et dioxyde de silicium (anti-agglomérants).

Ne contient pas d'allergènes (gluten, soja, lait, poisson, crustacés, céleri, moutarde, noix, graines de sésame, sulfite, lupin, mollusques et arachides).

Ce produit ne contient pas de maltodextrine, de blé, de riz, ni de maïs.

Convient aux végétariens : les enzymes utilisées sont végétales

Ce produit ne contient pas d'enzymes de fruits (bromélaïne, papaïne ou kiwi) pour augmenter la tolérance des personnes hypersensibles

Caractéristique:	Végétarien
Catégorie:	Enzymes
Forme:	Capsule végétale
Ingrédient:	Alfa-galactosidase, Amylase, Artichaut, Cellulase, DPP-IV, Fytase, Gingembre, Glucoamylase , Hemicellulase, Invertase, Lactase, Lipase, Maltase, Protéase
Ne contient pas de:	Amidon, Arômes synthétiques, Caséine, Colorants synthétiques, Conservateurs, Coquillages, Céleri, Gluten, Lactose, Lupine, Mollusques, Moutarde, Noix, Oeuf, Poisson, Sésame, Soya, Sucre, Sulfite