

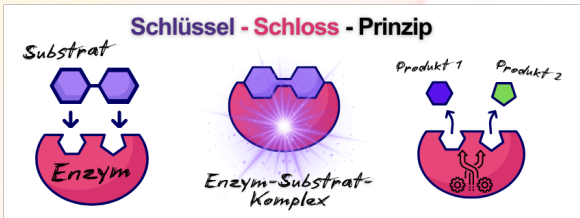
"Enzyme sind die Werkzeuge unseres Organismus, sie beschleunigen alle wichtigen Prozesse, die unser Überleben sichern."

- Die stillen Helden des Alltags -

Enzyme sind lebenswichtige **Eiweiße** bzw. **Proteine**, die aus langen **Aminosäureketten** bestehen und in unserem Körper viele wichtige Aufgaben übernehmen. Sie ermöglichen u.a. unsere **Verdauung**, die **Zellreparatur**, den **Stoffwechsel**, die **Immunsystemfunktion** sowie die **Entgiftung** des Körpers. Für die **Funktionsfähigkeit** des menschlichen Organismus sind sie damit unerlässlich.

Als sogenannte **(Bio-)Katalysatoren** können Enzyme zur **Steuerung** und **Beschleunigung** von chemischen Prozessen im Körper, wie bspw. zur **Autophagie** (Entrümpelung der Zellen) beitragen.

Bildlich lassen sich **Enzyme** als hochspezialisierte „**Schlösser**“ darstellen, in deren aktives Zentrum lediglich ein bestimmter „**Schlüssel**“ (Substrat) passt. **Enzyme** übernehmen dabei ganz unterschiedliche Aufgaben: Manche **Enzymtypen** bauen **Nährstoffe** ab und spalten sie in nutzbare Bestandteile, andere helfen, **Abfallprodukte** zu entfernen.



Dank ihrer speziellen Form können **Enzyme** diesen Prozess immer wieder durchführen, ohne selbst verbraucht zu werden. Sie treiben dadurch viele **lebensnotwendige Reaktionen** voran und tragen so dazu bei, dass unser Körper **effizient** arbeitet.

Ohne Enzyme könnten viele **grundlegende Prozesse** in unserem Körper entweder **gar nicht** oder nur **sehr langsam** ablaufen. Enzyme sind folglich unverzichtbare Werkzeuge des Körpers, die einen bedeutenden Beitrag zur Erhaltung von **Gesundheit** und **Wohlbefinden** leisten.



von

Vitalservice Hildebrandt eG
Pillingsdorfer Straße 2
07806 Neustadt Orla



(036481) 844-00



bestellung@lifesinfonie.de

Besuchen Sie uns online unter:
www.lifesinfonie.de



Enzym LS

Nahrungsergänzungsmittel
für eine verbesserte Verdauung
und Nährstoffverwertung

Woran erkennt man einen Enzym-Mangel?

Mit **zunehmendem Alter** und steigendem Grad an **Stressoren** wie z.B. Umweltverschmutzung, Chemikalien, Toxinen, aber auch **physischer** und **psychischer Stress** (z.B. Druck, emotionale Probleme, Sorgen, Ängste), **verringert** sich die natürliche Fähigkeit unseres Körpers, ausreichend **Enzyme** zu produzieren.

Ein zu spät erkannter **Enzymmangel** kann wiederum zu einer Vielzahl **gesundheitlicher Probleme** führen, wie bspw.:

Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Verdauungsstörungen z.B. Blähungen, Verstopfung, Durchfall oder Sodbrennen

Nährstoffmängel und Energielosigkeit, da der Körper die Nahrung nicht in die benötigten **Nährstoffe aufspalten** und (energetisch) nutzen kann.

Chronische Entzündungen und **Immunschwächen**, da Enzyme u.a. auch für die Abwehr von **Krankheitserregern** und die Bekämpfung von **Entzündungen** verantwortlich sind. Ein Enzymmangel kann somit auch **Autoimmunerkrankungen** begünstigen.

Erhöhte Toxinbelastung, da der Körper nicht in der Lage ist, Abfallprodukte und **Toxine** effizient abzubauen.

Hätten Sie es gewusst?

Schnelligkeit: Enzyme sind unglaublich **schnell** – ein einzelnes **Enzymmolekül** kann **Tausende** von **Reaktionen** pro Sekunde **katalysieren** (=beschleunigen)!

Spezifität: Enzyme sind **hochspezifisch** und wirken nur auf ganz bestimmte **Substanzen**. Sie gleichen damit **Schlössern**, in die nur ein ganz bestimmter **Schlüssel** passt. Durch die **Kombination** ergibt sich eine chemische **Reaktion** (*Details dazu auf der Rückseite*).

Temperaturempfindlichkeit: Enzyme haben eine optimale **Temperatur**, bei der sie am besten arbeiten. Zu hohe Temperaturen können sie **zerstören**, was erklärt, warum **Fieber** die Aktivität einiger Enzyme im Körper negativ beeinflussen kann.

Enzym LS

Enzyme sind unverzichtbar für eine **effiziente Nahrungsverdauung** und **Energiegewinnung**. Aus diesem Grund basiert „Enzym LS“ von **Life Sinfonie®** auf einer **synergistischen Enzymmischung**, die sich aus einem Komplex bewährter **Verdauungsenzyme** zusammensetzt, wozu auch **Papain** und **Bromelain** zählen.

Durch die Zufuhr verschiedener **Verdauungsenzyme** wird die Zersetzung von **Proteinen, Kohlenhydraten, Pflanzenstoffen, Milchzuckern** und **Fetten** gefördert, sodass die Nährstoffe im **Dünndarm** besser **aufgenommen** und vom **Körper (energetisch) genutzt** werden können.

Die zusätzliche **Kombination** mit dem **antioxidativen Flavonoid Rutin** kann dazu beitragen die **Absorption** bzw. **Bioverfügbarkeit** der Enzyme im Körper zu erhöhen und ihre potenziell **entzündungshemmende Wirkung** zu verstärken.

Verzehrempfehlung:

Einmal täglich
1 Kapsel vor bzw. zur
Mahlzeit mit etwas
Flüssigkeit
einnehmen.



Nahrungsergänzungsmittel

Enzym LS

Zutaten: Enzym-Komplex mit Amylase, Protease, Cellulase, Lactase, Lipase, Überzugsmittel Hydroxy-Propyl-Methyl-Zellulose und Gellan (Kapselhülle), Bromelain (Ananasfruchtenzym), Papain (Papayafruchtenzym), japanischer Schnurbaumextrakt (Rutin) (Enzyme Gesamt: 70,9%)

Nährwertabelle:	Pro Kaps.
Enzym-Komplex	135 mg
- davon Amylase	3240 DU
- davon Protease	810 PC
- davon Cellulase	149 DU
- davon Lactase	540 ALU
- davon Lipase	27 FIP
Bromelain 2500 GDU	200 mg
Papain 6000 USP	200 mg
Rutin	100 mg

Mindestens haltbar bis Ende und Charge:
siehe Dosenboden

e 90 Kapseln (68 g)

Welche Enzyme sind enthalten?

„Enzym LS“ kombiniert wichtige **Verdauungsenzyme**, die von **magensaftresistenten Kapseln** umschlossen sind. Diese bieten **Schutz** vor dem **sauren pH-Wert** des **Magens**, wodurch sich die Wahrscheinlichkeit erhöht, dass die **hochspezialisierten Enzyme** unbeschadet im **Dünn- und Dickdarm** ihre **Wirkung** entfalten können.

„Enzym LS“ beinhaltet folgende **Verdauungsenzyme**:

→ **Amylase** ist ein Enzym, das komplexe **Kohlenhydrate** wie Stärke in kleinere **Zuckerbausteine** zerlegt, die im **Dünndarm** absorbiert und weiterverarbeitet werden können. Die Zufuhr von **Amylase** kann daher für Menschen mit **Glutenunverträglichkeit** durchaus von Vorteil sein.

→ **Cellulase** baut schwer verdauliche **Cellulose**, d.h. den Hauptbestandteil **pflanzlicher Zellwände** in einfachere **Zucker** ab. Cellulose zählt zu den **wasserunlöslichen Ballaststoffen**, die im Darm quellen und ihn dadurch ähnlich wie ein „**Schwamm**“ putzen.

→ **Laktase** ist ein Enzym, das **Milchzucker** (Laktose) in **Glukose** und **Galaktose** aufspaltet. Ein **Laktasemangel** kann die Verdauung von **Milchprodukten** (z.B. Sahne, Käse) erschweren und bspw. **Blähungen, Krämpfe** oder **Durchfall** zur Folge haben.

→ **Lipase** spaltet **Fettmoleküle (Lipide)** in kleinere Bestandteile wie **Fettsäuren** und **Glycerin** auf. Letztere kann der Körper dann leichter verwerten.

→ **Proteasen** sind Enzyme, die **Proteine (Eiweiße)** in kleinere Bausteine (=Aminosäuren) zerlegen. Durch diesen Prozess können Nährstoffe aus bspw. **Fleisch, Fisch** oder **Hülsenfrüchten** für den Körper nutzbar gemacht werden. Als Proteasen gelten auch:

→ **Bromelain & Papain** werden aus der Ananas bzw. der Papaya gewonnen. Beide Enzyme wirken **verdauungsfördernd** und sind für ihre potenziell **entzündungshemmenden** Eigenschaften geschätzt.