



Essential Micro

LC111

DIGESTIAL ESSENTIAL (30 cápsulas)

SUPLEMENTO NUTRICIONAL CON 7 ENZIMAS DIGESTIVAS PARA AYUDAR AL CONFORT GASTROINTESTINAL



INDICACIONES

- Sensibilidad al gluten.
- Intolerancias alimentarias digestivas como la intolerancia a la lactosa.
- Dispepsia - Aerofagia - Somnolencia tras las comidas.
- Síndrome del colon irritable - Colitis - Diarrea - Insuficiencia pancreática.
- Hiperpermeabilidad intestinal.

POSOLOGÍA

La posología solo se indica a título informativo y deberá ser adaptada a cada paciente según el criterio de un profesional de la salud.

**Tomar 1 cápsula 10 minutos antes de comida y cena.
2 cápsulas al día.**

PAPAÍNA

6.000
USP/mg.

Antioxidante.
Antiinflamatorio.
Favorece la actividad
enzimática digestiva.

BROMELAÍNA

2500
DGU/g.

Antioxidante.
Antiinflamatorio.
Favorece la actividad
enzimática digestiva.

DIGEZYME®

Amilasa ≥24 000 U/g	Proteasa ≥6 000 U/g	Celulasa ≥200 U/g (≥1 100 CU/g)	Lactasa ≥4 000 U/g	Lipasa ≥1 000 U/g (≥200 FIP/g)
------------------------	------------------------	------------------------------------	-----------------------	-----------------------------------

Favorece la actividad enzimática digestiva.



Essential Micro

LC111

DIGESTIAL ESSENTIAL (30 cápsulas)

La dispepsia funcional y el síndrome del colon irritable se asocian y reagrupan con frecuencia bajo el término de «enfermedades gastrointestinales funcionales». Se estima en aproximadamente un 30% la población afectada y que consulta cuando la intensidad de los dolores persiste más allá de varias semanas. Entre los síntomas destacan los dolores abdominales, la sensación de hinchazón, inflamación abdominal por gases acumulados, náuseas, vómitos, alternancias entre diarrea y estreñimiento y colitis entre otros síntomas.

La intolerancia alimentaria digestiva es la consecuencia de una mala digestión del alimento o de un ingrediente. Se traduce en varios síntomas molestos, que se manifiestan tras la ingestión del nutriente, con independencia de la frecuencia. Un buen ejemplo de ello es la intolerancia a la lactosa, asociada a la carencia de la enzima lactasa, que encontramos en los niños pequeños (8%) y cada vez más en los adultos. La lactosa, mal digerida, llega al intestino grueso donde es fermentada por las bacterias intestinales, provocando flatulencia, dolores abdominales y diarrea. Sucede lo mismo con los alimentos grasos difíciles de digerir o algunas frutas y verduras que provocan inflamación y dolores abdominales. Por último, proteínas mal digeridas pueden agravar los fenómenos de hiperpermeabilidad intestinal. Para ayudar a paliar estos trastornos encontramos a las enzimas que son la parte esencial de cualquier reacción química que tiene lugar en nuestro cuerpo.

Las 5 enzimas que componen Digezyme® se derivan de fuentes microbianas que son estables en un amplio rango de niveles de pH gástrico, son eficaces a dosis bajas y tienen un rango de actividad de pH más amplio que las enzimas de origen animal. Estas son:

- **Proteasas**, se encargan de la digestión de las proteínas y de descomponerlas en los aminoácidos y péptidos. Proceden de *Aspergillus oryzae*.
- **Amilasas**, son las enzimas encargadas de llevar a cabo la digestión de los hidratos de carbono y proceden de *Aspergillus oryzae*.
- **Celulasas**, son las enzimas encargadas de la digestión de las fibras vegetales y celulosas. Como resultado, pueden mejorar la tolerancia a la toma de frutas y verduras. Proceden de *Trichoderma longibrachiatum*.
- **Lipasas**, se encargan de llevar a cabo la digestión de los lípidos o grasas y de mejorar su absorción y utilización. Proceden de *Rhizopus oryzae*.
- **Lactasa**, es la enzima encargada de digerir la lactosa y proceden de *Aspergillus oryzae*. Las personas con intolerancia a la lactosa pueden mejorar su condición y digerir productos con lactosa, evitando pesadez, gases, etc.

Las principales ventajas de Digezyme®:

- Su principal beneficio es que contribuye a mantener la salud del tracto gastrointestinal en buenas condiciones.
- Facilitan la digestión de los nutrientes, así como su absorción evitando todo tipo de molestias.
- Al proceder de fuentes de origen vegetal, la dosis que se necesita ingerir es menor ya que poseen un rango de pH más amplio.
- Suponen una gran ayuda a la hora de ingerir alimentos para todas aquellas personas que poseen niveles enzimáticos reducidos, así como para intolerantes a ciertos compuestos.
- Disminuyen los problemas relacionados con digestiones pesada y acidez.
- Reduce el riesgo de enfermedad digestiva y trastornos autoinmunes.
- Al ser una combinación patentada, aseguran unos estándares de calidad.

Además, se añaden a la composición de **DIGESTIAL ESSENTIAL**:

• **Papaína**, debido a su función proteolítica se considera una enzima similar a la pepsina humana, por lo que es ampliamente empleada para ayudar a las digestiones pesadas, especialmente para digerir carnes. Su efecto es útil en patologías digestivas como la gastritis, en casos de pancreatocromía, insuficiencia pancreática exocrina y en otros desordenes intestinales en los que fundamentalmente se presenta una carencia enzimática. La papaína también tiene propiedades antiinflamatorias y antibacterianas.

• **Bromelaina**, resulta efectiva como ayuda al proceso de digestión. Se ha utilizado con éxito especialmente en casos de pancreatocromía, insuficiencia pancreática exocrina y otros desordenes en los que se presenta una carencia enzimática. Se ha empleado comúnmente para curar úlceras gástricas. En estudios en experimentación animal ha observado que se mejora la absorción de sustancias como el azufre (50%) y de la glucosamina (30-90%). El aumento de la absorción de estas sustancias puede permitir que la mucosa gástrica cure más rápidamente.

También contrarresta la acción de ciertos patógenos intestinales. En pruebas in vitro se ha demostrado su acción antihelmíntica y posibles efectos anti-candidiasis.

VALORES NUTRICIONALES

Por 2 cápsulas

Mezcla enzimática Digezyme®	400 mg
Papaína 6000 USP/mg	100 mg
Bromelaina 2500 DGU/g	100 mg

PRESENTACIÓN

- Caja de 30 cápsulas de 506mg.

Bibliografía

• Ianiro G, Pecere S, Giorgio V, Gasbarrini A, Cammarota G. Digestive Enzyme Supplementation in Gastrointestinal Diseases. *Curr Drug Metab.* 2016;17(2):187-193. doi:10.2174/138920021702160114150137. • Digestive Enzymes | Clinical Education. <https://www.clinicaleducation.org/news/digestive-enzymes/>. Accessed November 16, 2020. • The Use of Digestive Enzymes in Specific Digestive Disorders | *Natural Medicine Journal.* <https://www.naturalmedicinejournal.com/journal/2013-09/use-digestive-enzymes-specific-digestive-disorders>. Accessed November 16, 2020.



T : 91 112 32 05 - 93 012 03 67 - ☎ 607 86 45 07 • pedidos@essentialdiet.es • www.essentialdiet.es

PROBIÓTICOS Y EQUILIBRIO DIGESTIVO