

Ферменти, сер!

У «Словнику англійської мови», надрукованому 1755 р., доктор Самюель Джонсон писав про овес як про «крупку, якою англійці годують коней, а шотландці — людей». На що останні справедливо обурилися, мовляв, споживаючи вівсянку, «і люди, і коні стають кращими». Якби тоді було відомо про величезну роль і безумовну користь ферментів для організму людини, то англійці без сумніву погодилися б із шотландцями

Ферменти (або ензими) — це особливі білкові речовини, які беруть участь у багатьох процесах людського організму: регулюють обмін речовин у клітинах, виступають «природними каталізаторами» різноманітних хімічних реакцій, сприяють перетворенню поживних речовин, отриманих з продуктами харчування, в енергію. При вчасному застосуванні ферментів можна попередити розвиток захворювань ще на початковій стадії.

Ферменти синтезуються безпосередньо в організмі людини (панкреатичні ензими) або надходять із їжею (натуральні рослинні ензими). Синтез ферментів сповільнюється, якщо людина проживає в екологічно забрудненій місцевості, потерпає від регулярних стресів, нерегулярно харчується або має значні фізичні навантаження.

Натуральні рослинні ензими мають ряд переваг над панкреатичними ферментами. Рослинні ферменти більш стійкі в широкому діапазоні рН і температур, вони починають «обробляти» їжу вже в шлунку, в той же час як панкреатичні ферменти не працюють у кислому шлунковому середовищі. Завдяки рослинним ферментам



у тонку кишку потрапляє вже попередньо переварена їжа. Це знижує навантаження на кишечник і дозволяє поживним речовинам краще засвоюватися.

Стабільну кількість ферментів в організмі можуть забезпечити спеціальні дієтичні добавки, до складу яких входять натуральні рослинні ферменти: азійський рисовий гриб (*Aspergillus oryzae*), фруктовий порошок ананасу, інжиру, ківі, папайї, концентрат водоростей спіруліни, а також інші вітамінні та мінеральні речовини. Окрім того, такі добавки чинять системну протизапальну та імуномодулюючу дію. Якщо до складу такої дієтичної добавки входить ще й магній, то ефективність дії ферментних речовин додатково збільшується.

**ФЕРМЕНТИ — НЕОДМІННА СКЛАДОВА
ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ!**

Регазім ПЛЮС



**наповнить
здоров'ям
Ваш раціон!**



Комбінація високоактивних ферментів рослинного походження з імуномодулюючою, протизапальною, протинабряковою, бронхолітичною та вторинноанальгезуючою дією¹



1. Системна ензимотерапія. Досвід і перспективи / під ред. В.І. Кулакова, В.А. Насонової, В.С. Савельєва. — СПб.: Інтер-Медика, 2004. — 264 с.

Реклама добавки дієтичної «Регазім Плюс». Не є лікарським засобом. Дієтична добавка. Не містить ГМО, глютену, консервантів, цукру, желатину. Перед використанням обов'язково проконсультуйтеся з лікарем та ознайомтеся з листком-вкладішем. Умови зберігання та строк придатності дивіться на упаковці. Виробник: Зіксіл ГмбХ енд Ко. КГ, Гервонсмілленгассе 5, 50670 Кельн, Німеччина. Заявник: ТОВ «Креатив Груп Компані», 61060, м. Харків, Україна. Висновок державної сан-епід. експертизи № 05.03.02-03/63889 від 16.10.2014 р.