

# ENZYMES DIGEST FORT



**Améliore de façon naturelle la digestion  
et l'absorption des nutriments**

## Origine et vertus reconnues

Une bonne digestion est essentielle pour une assimilation et pour le bien-être général. Pour bien digérer tous les différents types d'aliments ingérés, l'organisme a besoin de suffisamment d'enzymes digestives qui sont nécessaires à la transformation et à l'assimilation des aliments. Du fait d'un manque d'enzymes, peuvent survenir des problèmes d'estomac, des ballonnements, des fermentations excessives, une mauvaise assimilation des nutriments (carences en vitamines, minéraux) ... Une supplémentation peut s'avérer utile car au fil des années, le corps produit progressivement moins d'enzymes et les enzymes présentes dans l'alimentation peuvent être détruites lors de la cuisson.

**Enzymes Digest Fort** est un complexe d'enzymes formulé pour favoriser l'absorption des nutriments et améliorer la digestion : il contient le spectre complet des classes d'enzymes, d'origines 100% végétales, pour permettre une assimilation complète de tous les groupes d'aliments. Lactase, amylase, protéase, lipase et hemicellulase sont des enzymes que l'on retrouve dans la salive, le pancréas ou l'intestin. Ils décomposent les aliments complexes en éléments nutritifs simples essentiels à l'organisme qui traversent les membranes cellulaires. Les enzymes sont des catalyseurs biologiques : ils accélèrent la digestion des macromolécules sans trop d'énergie dépensée.

- Les enzymes des glandes salivaires sécrètent des **amylases** qui catabolisent les glucides à longue chaîne (comme l'amidon) en unités plus petites.
- Le suc pancréatique contient plusieurs enzymes digestives qui décomposent les glucides, les protides et les lipides :
  - **L'amylase pancréatique** qui transforme les glucides complexes (amidon) en glucides simples
  - **La lipase pancréatique** qui transforme les lipides en acides gras
  - **Les protéases pancréatiques** qui décomposent les protéines en acides aminés
- L'intestin grêle produit également des enzymes digestives dont la **lactase** qui transforme le lactose en glucose et en galactose.
- **L'hémicellulase** sert à la digestion des fibres

Par ailleurs, en l'absence d'enzymes, les glucides non digérés sont fermentés par les bactéries du côlon qui libèrent des substances toxiques intervenant dans la lésion de la muqueuse intestinale et son inflammation intestinale.



## A conseiller dans les cas suivants :

- Intolérances et sensibilités nutritionnelles (au lactose, gluten, protéines de lait,...)
- Ballonnements
- Après un repas lourd
- Problèmes digestifs liés à un manque d'enzymes
- Brûlures d'estomac
- Meilleure assimilation des nutriments

## Les + de Enzymes Digest Fort :

- Posologie réduite
- Agit directement dans l'estomac après la prise (dès qu'il y a contact avec les aliments)
- Mélange avec une quintuple action : digestion des lipides, protéines, glucides, du lactose et des fibres

## Fiche technique ENZYMES DIGEST FORT

### Conseils d'utilisation :

2 gélules pendant les repas avec un verre d'eau. Le dosage peut être adapté en fonction de la tolérance au lactose du consommateur.  
Maximum 6 gélules par jour.

### Ingrédients :

Agent de charge : Maltodextrine et cellulose microcristalline, enrobage : gélatine, lactase, anti agglomérant : stéarate de magnésium, amylase, protéase, lipase, hemicellulase.

### Informations nutritionnelles :

	Par dose (2 capsules)	Par dose journalière (6 capsules)
Lactase	4500 ALU	13500 ALU
Amylase	2850 FCC	8550 FCC
Protease	7046 FCC	21138 FCC
Lipase	1300 FCC	3900 FCC
Hemicellulase	27.9 FCC	83.7 FCC

### Présentation :

Boite de 60 gélules



CODE NUT : AS/4100/2  
CNK : 4185-427