

Protease 4.5

wird durch Fermentation aus dem Pilz *Aspergillus Oryzae* gewonnen, da gerade diese Enzyme sehr Temperatur- und PH-resistent sind, insbesondere auch gegenüber niedrigem PH. Aus diesem Grund widerstehen sie dem sauren Milieu des Magens und ihre Stabilität bleibt erhalten. Da Fleisch für unseren Magen schwer verdaulich ist und schlecht gekaut wird gelangt es oft unverdaut in den Darm und dadurch können giftige Gärungsprozesse entstehen. Protease 4.5 hat seine Aktivität im unteren Magen wo der PH-Wert 4.5 beträgt und ist ideal zur Verdauung von Fleischprodukten.

Grüner Tee

hat einen günstigen Einfluss auf den Kreislauf und wirkt gegen Arteriosklerose, der besonders bei älteren Menschen wichtig ist. Ein weiterer positiver Effekt tritt bei der Erzeugung von körpereigenem Superoxyd auf. Superoxyd beschleunigt den Alterungsprozess der Körperzellen. Vitamin E ist in der Schulmedizin ein Mittel, das zu Reduzierung der Superoxyd erfolgreich eingesetzt wird. Grüner Tee wirkt 20 mal so effektiv wie Vitamin E, wie vergleichende Forschungen nachgewiesen haben. Verantwortlich hierfür ist die im grünen Tee vorhandene Form des Tannins. (Untersuchungen von Prof. Takuo Okada, Okayama Univ., Fakultät f. Pharmakologie.) Grüner Tee bekämpft Mundgeruch, indem er die Verdauung verbessert und den Säuregrad im Magen verringert.

Pfefferminze

Ist in erster Linie belebend und nimmt eine besondere Stellung unter Heilkräutern für Magen und Darm ein. Als Bittermittel zeichnet sie sich deshalb neben der kräftig galle-treibenden Wirkung in der Leber aus. Ebenso beeinflusst sie die Funktion der Bauchspeicheldrüse positiv. Mit ihrer beruhigenden Eigenschaft auf den Verdauungstrakt wirkt sie auch dem Gasabgang aus Magen (Aufstoßen) und Darm (Blähungen) entgegen.

Anis

wirkt expektorierend (auswurfördernd), schwach spasmolytisch (krampflösend), antibakteriell, appetit- und verdauungs-anregend. Hervorragend bei Magen- und Darmproblemen wie Blähungen, Völlegefühl und Magenweh. Gleichzeitig hat Anis eine antiseptische Wirkung auf den Verdauungstrakt. Anis ist außerdem beruhigend bei Schlaflosigkeit und Übernervosität.

Fenchelsamen

Hildegard von Bingen sah sie als Pflanze des Lichtes. Sie sagte: "Fenchel mache den Menschen fröhlich", und empfahl die Anwendung gegen Melancholie.

Auf den Magen-Darmtrakt wirkt Fenchel blähungswidrig und entkrampfend und fördert eine normale Magen-Darm-Peristaltik. Fenchelsamen hilft bei der Regulierung der Menstruationsblutung und gegen Blähungen.

VioSol Energiespeicherglas

Ein wesentliches Element unserer Firmenphilosophie besagt, dass das Beste gerade genug ist. Wir legen größten Wert darauf, dass alle Inhaltsstoffe nicht nur von bester Qualität und Quelle stammen, sondern die höchst mögliche Bioverfügbarkeit haben und behalten.

Kunststoffbehälter im Gegensatz zu Glas sind porös und lassen Sauerstoff durch. Dieser dadurch hervorgerufene Oxydationsprozess kann manche Mittel so schädigen, dass sie dann an Wirkung und Kraft verlieren. Gewisse Kunststoffe dünsten, vor allem bei höheren Temperaturen, auch schädliche Gase aus, welche die feinstofflichen Energien zerstören können. Kein anderes Glas als VioSol bietet diese einzigartige Kombination von absolutem Lichtschutz im sichtbaren Bereich und gleichzeitiger Durchlässigkeit im Bereich der UV-/Violett- und Infrarotstrahlung.

"Die Proben im Violettglas haben eine signifikant bessere Lagerungsqualität, weisen eine deutlich ruhigere Schwingung auf und zeigen den geringsten Energieverlust."

Schweizer Biologe Dr. H. Niggli

BLUEGREEN - Nahrungsenzyme

sind das hervorragende Resultat aus den neuesten Erkenntnissen der Enzymforschung und einer harmonischen Symbiose aus bewährten Kräutern, entstanden in enger Zusammenarbeit mit Ärzten, Heilpraktikern und Ernährungsberatern, sowie aus unserer langjährige Erfahrung.

Die pflanzlichen BLUEGREEN Nahrungsenzyme werden in einem streng kontrollierten Verfahren aus Gemüse gewonnen und enthalten alle notwendigen Enzyme zur Aufschließung von Fetten, Eiweiß, Kohlehydraten, Gemüse und Milchprodukten. Die Kombination von beigefügten erlesenen Kräutern begünstigt zusätzlich die Verdauung und das perfekte Zusammenspiel mit der AFA-Alge (Bluegreen Alpha) sorgt für eine verstärkte Tätigkeit der Verdauungsenzyme.

Gegenanzeigen und Neben- und Wechselwirkungen:

keine bekannt

Dosierung:

2 - 4 Kapseln ca. 5 Minuten vor dem Essen

Packungsgrößen:

180 V-Caps (vegane Kapseln) im blauvioletten Lichtschutzglas.
90 V-Caps im Nachfüllbeutel

Hersteller:

BLUEGREEN Naturprodukte
Gentzgasse 71
A-1180 Wien
WWW.bluegreen.net



Produktinformation für Ärzte,
Apotheker und Heilpraktiker

NAHRUNGSENZYME



Der Schlüssel zu unserer Vitalität

**"Enzyme sind ein wahrer Maßstab für
Vitalität."**

**Enzyme stellen ein wichtiges Mittel
zur Berechnung der Lebensenergie
des Organismus dar."**

Dr. Edward Howell
Enzymforscher

Ohne Enzyme gäbe es kein Leben auf dieser Erde. Auch im menschlichen Organismus werden sämtliche vitale Funktionen von tausenden Enzymen gesteuert und sorgen dafür, dass alle Lebensvorgänge perfekt störungsfrei ablaufen. Enzyme werden daher auch als Schlüssel zur Gesundheit erkannt.

Nahrungsenzyme helfen dem Körper dabei, die Nahrung in die drei Grundstoffe - Fett, Eiweiß und Kohlenhydrate verwertbar zu verwandeln. Dafür benötigt der Körper verschiedene Gruppen von Verdauungsenzymen.

Naturbelassene Speisen (Rohkost) enthalten ihre Enzyme zur eigenen Aufschließung in ihre Vitalstoffe.

In unserer Zivilisationskost werden die Speisen üblicherweise stark erhitzt (gekocht, gebraten, gebacken, gedämpft,...) oder mit Konservierungsmitteln behandelt und somit die Enzyme zerstört. Diese Zerstörung erfolgt jetzt neuerdings auch durch Bestrahlung, um so eine Verlängerung der Haltbarkeit und ein "frisches Aussehen" zu erreichen.

**Auszugmehle und Zucker, raffinierte Öle und Fette
enthalten kaum noch oder überhaupt keine Enzyme.**

Unser Körper kann nur bedingt einige Enzymgruppen unter enormen Aufwand zur Aufspaltung von enzymloser Kost zur Verfügung stellen.

Müdigkeit, Völlegefühl, Blähungen, und Verstopfung sind oft die Folgen. Die enzymlose tote "Nahrung" wird schlecht oder gar nicht aufgeschlossen und beginnt zu gären und säuern. Unverdaut

gelangt sie dann in den Darm und ist somit mitverantwortlich für die meisten Krankheiten. Übersäuerung, Übergewicht, Allergien, erhöhte Cholesterinwerte, gestörte Steuerfunktionen der Drüsen und Hormone, emotionale Dysbalancen und Darmpilze beruhen oft auf Enzymmangel in unserer Kost. Unsere Bauchspeicheldrüse muss permanent Schwerstarbeit leisten, um all die Enzyme zu produzieren, die für die Verdauung erforderlich sind. Unter dieser Belastung ist es kein Wunder, dass die Bauchspeicheldrüse krank wird oder gar zusammenbricht. Es ist folglich für unsere Gesundheit nicht nur wichtig was wir essen, sondern auch wie wir uns ernähren und welche Stoffe wir dem Organismus zuführen, um die aufgenommenen Speisen zu verdauen, die er zur Gewinnung der Körperenergie und zur Regelung aller Körperfunktionen benötigt.

Wir können also erkennen, dass wir unsere körpereigene Enzymproduktion zur Herstellung von Verdauungsenzymen enorm entlasten, wenn wir enzymreiche Kost zu uns nehmen oder Nahrungsenzyme zuführen. Die dadurch freiwerdende Kapazität kann dazu genutzt werden, all die anderen Enzyme zu bilden, die für die Erhaltung oder Wiederherstellung unserer Gesundheit notwendig sind.

Dr. Edward Howell der amerikanische Enzymforscher hat festgestellt, dass jeder von uns ein bestimmtes Enzympotential mitbringt, das im Laufe des Lebens aufgebraucht wird. Ist dieses Potenzial verbraucht, dann geht das Leben zu Ende. Unser Enzympotential gleicht einem Guthaben auf einem Bankkonto. Durch enzymarme oder enzymlose Kost verbrauchen wir unser Guthaben mit den nachteiligen Folgen von Vitalitätsverlust. Glücklicherweise können wir durch enzymreiche Kost und entsprechende Enzympräparate unser Konto wieder auffüllen. Diese Gesetzmäßigkeit die er als Ernährungs Axiom bezeichnet, fasste er in dem Satz zusammen:

“Die Lebensdauer eines Organismus verhält sich umgekehrt proportional zum Verbrauch seines Enzympotenzials.

Die vermehrte Zufuhr von Nahrungsenzymen bewirkt eine entsprechende Verringerung des körpereigenen Enzympotentials.“

Mittlerweile haben viele Menschen die Bedeutung von Vitaminen, Spurenelementen oder anderen Mikronährstoffen für die Erhaltung der Gesundheit und des Wohlbefindens erkannt. Nahrungsenzyme die wir durch Rohkost oder entsprechende Supplementierung durch Enzym-Präparate aufnehmen verdienen die gleiche Aufmerksamkeit, um unser lebensspendendes Enzympotential zu erhalten.

Inhaltsstoffe: AfA - Alge Bluegreen Alpha und Cellulasen

sind für die Aufschließung unter anderem von Gemüse zuständig und wirken an der enzymatischen Aufspaltung von Cellulose (Ballaststoffen) mit. In allen pflanzlichen Geweben ist Cellulose die mengenmäßig am weitesten verbreitete organische Verbindung. Cellulose kann von den körpereigenen Enzymen im menschlichen Verdauungstrakt nicht verwertet werden. Der Abbau von Cellulose erfolgt durch die mikrobielle Flora im Dickdarm; die hier entstehenden Spaltprodukte werden jedoch vom Körper nicht aufgenommen.

Bromelain

das Proteasengemisch aus den drei eiweißspaltenden Enzymen: Bromelain, Ananase und Extranase wird aus den unreifen Früchten und vor allem aus den Stämmen der Ananaspflanze gewonnen, die den höchsten Bromelain-Wert enthält.

Die verdauungsfördernden, entzündungshemmenden und muskelentspannenden Eigenschaften von Bromelain sind seit langem bekannt und werden seit den 50er Jahren therapeutisch genutzt, z.B. um die Resorption von Antibiotika und die Wundheilung zu beschleunigen, Magengeschwüre zu verhüten, Entzündungen der Nebenhöhlen zu lindern, den Appetit zu zügeln und Wehen zu verkürzen. Bromelain stärkt das Bindegewebe und wirkt entzündungshemmend. Bei Versagen der Bauchspeicheldrüse kann Bromelain hilfreich sein, da es die Verdauungsenzyme Trypsin und Pepsin ersetzen kann. Ebenso kann Bromelain bei Schwermetallbelastungen entgegenwirken.

An erster Stelle hilft Bromelain bei der Verdauung, indem es als einziges Enzym Peptidbindungen denaturierter Proteine im gesamten Verdauungstrakt (sauer und basisch) aufrichtet. Danach erhöht es die Gewebedurchlässigkeit für Nährstoffe, indem es die Wirkung von Prostaglandin 2 hemmt. "Alarmierendes" Prostaglandin 2 (PGE 2) bildet der Körper bei Verletzungen und Stress. Es verursacht die Rötungen, Schwellungen, Schmerzen sowie das Zusammenziehen der Gefäße bei Entzündungen und die Verminderung der Gewebedurchlässigkeit. Bromelain hemmt die Bildung von PGE 2 und ermöglicht es dem "heilenden" Prostaglandin 1 (PGE 1), schneller mit der Arbeit zu beginnen. Bromelain hemmt die Bildung von Verklumpungen der Blutplättchen und Blutgerinnsel, die Herzkrankheiten und Infarkte verursachen.

Die günstigen Wirkungen von Bromelain auf das Herz- und Gefäßsystem verdanken wir vor allem den Veröffentlichungen von Dr. Hans A. Nieper, der Bromelain in der Kardiologie einsetzt. Dr. Nieper hat immer wieder darauf hingewiesen, dass diese Enzyme die Verklumpung der Blutplättchen verhindern können. "Dies ist eine sehr erwünschte Wirkung, denn die Verklumpung von Blutplättchen führt ja zu dem Belag auf der Arterienwand, dem sogenannten Plaque, mit der die Arteriosklerose beginnt. Dr. Nieper ist davon überzeugt, dass "durch intensive

Langzeittherapie mit Bromelain die Koronargefäße von innen gewissermaßen durchgeputzt werden.“

Amylasen

Sie besteht aus zwei Unterenzymen (Iso-Enzyme), die Polysaccharide (hochmolekulare Mehrfachzucker wie z.B. Stärke) und Glykogen abbauen. Auf diese Weise machen sie die aufgenommenen Kohlenhydrate für den Körper verwertbar indem sie die großen "unverdaulichen" Stärkemoleküle in kleinere Einheiten aufspalten.

Papain

ist das einzige bekannte Fruchtderivat, das totes Zell-Gewebe angreift und vernichtet. (Dr. John H. Kellogg). Wirkt vitalisierend, heilt vielfältig Eiweißmangelerscheinungen, aktiviert die Muskelbildung und stärkt das Immunsystem und die Schleimhäute. Papain bricht die Eiweißfasern sowohl im Magen als auch im Darm auf und beschleunigt den Aufspaltungsprozess von Eiweiß in die so wichtigen körpereigenen Aminosäuren. Eine gründliche Verdauung wird dadurch erzielt und die "Nahrungsabfälle" werden ohne Blähungen und Gärungsprozesse auf natürliche Weise ausgeschieden. Papain macht das Blut dünnflüssiger, baut Giftstoffe im Entzündungsherd ab und verhindert die Bildung krankhafter Immunokomplexe, die zu neuen Entzündungen führen und die körpereigene Abwehr hemmen.

Lipase

ist das wichtigste fettsplattendes Enzym als Oberbegriff für eine Gruppe von Verdauungsenzymen (Esterasen) und ist dafür zuständig die noch recht großen Fettkörper in sehr kleine Bestandteile aufzuspalten. Diese kleinen Teilchen können von der Dünndarmwand aufgenommen und über die Blutbahn im ganzen Körper verteilt werden. Diese spalten Fette und ermöglichen damit deren Aufnahme aus dem Darm in den Stoffwechsel.

Einzelne Lipasen greifen jeweils an bestimmten Stellen in die Molekülstruktur der Fette ein. Dabei werden etwa die Fette in die jeweiligen Bausteine (Mono- und Diglyceride, Glycerol, freie Fettsäuren) zerlegt. Störungen in der Aktivität des Fettstoffwechsels können unter anderem zur Fettleibigkeit oder Arteriosklerose führen.

Laktase

ist für die Zersetzung der Laktose (Milchzucker), des Hauptbestandteils der Milchprodukte verantwortlich und wird in Glucose (Zucker) und Galaktose gespalten, damit ihn der Organismus überhaupt verwerten kann. Menschen bilden Lactase bis sie entwöhnt sind von der Muttermilch. Danach können sie keine Lactase mehr bilden. Wenn Milchzucker aber nicht verdaut wird, gelangen die nicht richtig verdauten Moleküle durch die undichte Darmschranke in die Blutbahn. Der Körper kann mit einer "Allergie" reagieren. Bakterien bilden sich im Darm - es entstehen Gase, Säuren, Völlegefühl, Durchfall, Blähungen und Bauchschmerzen.