

## Wirkkombination

# „Für die Verdauung\* aktiv“

Ob stressiger Alltag, unregelmäßige Mahlzeiten oder unausgewogene Ernährung – unsere Verdauung kann schnell aus dem Gleichgewicht geraten. Die neue Rezeptur mit dem patentierten Enzymkomplex DigeZyme®, Milchsäurebakterien und Mikronährstoffen bietet eine aktive Unterstützung der Verdauung.



Nahrungsergänzungsmittel

### Für die Verdauungsaktivität

- \*Calcium trägt zur normalen Funktion von Verdauungsenzymen bei.
- Biotin und Zink tragen zur normalen Verstoffwechslung von Eiweiß, Fett und Kohlenhydraten (Makronährstoffe) bei.

### Für Darmaktivität

- Magnesium unterstützt die normale Funktion der Muskulatur, wie zum Beispiel der Darmmuskulatur.

### Für den Stoffwechsel & die Elektrolytbalance

- Vitamin B6 trägt zum normalen Eiweiß- und Glykogenstoffwechsel bei, während Zink den normalen Fettsäure- und Kohlenhydratstoffwechsel unterstützt.
- Magnesium trägt zur Elektrolytbalance bei.

### Weitere aktive Bestandteile

- mit dem patentierten Enzymkomplex DigeZyme(R) - enthält Amylase, Protease, Cellulase, Lactase und Lipase – zusätzlich ergänzt mit den pflanzlichen Enzymen Bromelain und Papain
- Mit 8 ausgewählten, natürlich im menschlichen
- Darm vorkommenden Milchsäurebakterienstämmen.

### Verzehrempfehlung:

- Erwachsene und Jugendliche ab 12 Jahren:  
3 x täglich 1 Kapsel vor den Mahlzeiten einnehmen

## Beratungstipps

### empfohlen für alle...

- die ihre Verdauung bei schwer verdaulichen Mahlzeiten
- besser unterstützen und sich dabei wohler fühlen möchten.
- nach einer täglichen Verdauungsunterstützung suchen
- die zu ihrem Eiweiß- & Glukose-Stoffwechsel beitragen möchten

## Genau das Wichtige erklärt.

# „Für die Verdauung\* aktiv“

Unsere Verdauung verläuft in acht Stufen, und jede Station hat ihre eigene Aufgabe – vom Kauen im Mund bis zur Ballaststoffverwertung im Dickdarm. Verdauungsenzyme sind dabei wichtige Unterstützer beim Abbau der Nährstoffe.



### Fakten zu Verdauungsenzymen

Der Körper benötigt **Verdauungsenzyme**, um **Nahrung richtig aufzuspalten und Nährstoffe effizient aufzunehmen**. Diese Enzyme spielen eine zentrale Rolle, indem sie Kohlenhydrate, Proteine und Fette in kleinere, vom Körper aufnehmbare Einheiten zerlegen. Im Verdauungsprozess kommen **Lactasen** (für die Aufspaltung des oft schwer verdaulichen Milchzuckers Lactose), **Amylasen** (für den Abbau von Stärke), **Proteasen** (für den Abbau von Proteinen) und **Lipasen** (für den Abbau von Fetten) zum Einsatz.<sup>1</sup>

Ein weiterer wichtiger Bestandteil der Verdauung sind pflanzliche Enzyme, wie Bromelain und Papain. **Bromelain** bezeichnet eine Gruppe von Enzymen, die insbesondere im Stamm der Ananas vorkommen und eine zentrale Rolle beim Abbau von Eiweißen spielen.<sup>2</sup> **Papain**, ein weiteres pflanzliches Enzym, wirkt ebenfalls bei der Eiweißspaltung.<sup>3</sup>

### Fakten zu DigeZyme®

Ein besonders effektives Zusammenspiel dieser Enzyme bietet der **patentierete Multienzymkomplex DigeZyme®**, der die **fünf wichtigsten Verdauungsenzyme** (Amylase, Laktase, Protease, Lipase und Cellulase) in optimaler Kombination vereint. Dank seiner hohen Stabilität und Aktivität unterstützt DigeZyme® die Verdauung effektiv über den gesamten Verdauungstrakt und **fördert so eine verbesserte Nährstoffaufnahme und ein angenehmes Bauchgefühl**.

### Fakten zu Milchsäurebakterien

Milchsäurebakterien, oft als „gute Darmbakterien“ bezeichnet, gehören zu den wichtigsten Mikroorganismen in unserem Verdauungstrakt<sup>4</sup>. Ein gesunder Darm enthält eine breite Mischung dieser nützlichen Bakterien, die vielfältige Funktionen im Verdauungsprozess übernehmen<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> Sabinsa Corporation „DigeZyme - The significance of enzymes“ <https://digezyme.com/digezyme/significance-of-enzymes/>. Letzter Zugriff: 29.07.2025

<sup>2</sup> Maurer, H. Bromelain: biochemistry, pharmacology and medical use. CMLS, Cell. Mol. Life Sci. 58, 1234–1245 (2001). <https://doi.org/10.1007/PL00000936>

<sup>3</sup> Choudhary R, Kaushik R, Chawla P, Manna S. Exploring the extraction, functional properties, and industrial applications of papain from Carica papaya. J Sci Food Agric. 2025 Feb;105(3):1533-1545. doi: 10.1002/jsfa.13776. Epub 2024 Jul 30. PMID: 39077990.

<sup>4</sup> De Filippis F, Pasolli E, Ercolini D. The food-gut axis: lactic acid bacteria and their link to food, the gut microbiome and human health. FEMS Microbiol Rev. 2020 Jul 1;44(4):454-489. doi: 10.1093/femsre/ruaa015. PMID: 32556166; PMCID: PMC7391071.

<sup>5</sup> Anjana, Tiwari SK. Bacteriocin-Producing Probiotic Lactic Acid Bacteria in Controlling Dysbiosis of the Gut Microbiota. Front Cell Infect Microbiol. 2022 May 16;12:851140. doi: 10.3389/fcimb.2022.851140. PMID: 35651753; PMCID: PMC9149203.