

1. NOMBRE DEL PRODUCTO

LAVIENZYM



2. COMPOSICIÓN CUANTITATIVA

INGREDIENTES	100 g	Gragea
Pancreatina	16,66 g	100 mg
Papaína	10,00 g	60 mg
Rutina	8,33 g	50 mg
Bromelina	7,50 g	45 mg
Tripsina	4,00 g	24 mg
Lipasa	1,66 g	10 mg
Amilasa	1,66 g	10 mg
Qumiotripsina	0,16 g	1 mg
Excipientes	c.s.	c.s.

VALOR NUTRICIONAL	100 g	Gragea
Valor energético	341,88 kcal/1622,99 kcal	2,04 kcal/8,68 kj
Hidratos de carbono	35,50 g	213 mg
Proteínas	49,97 g	298,20 mg

3. MODO DE EMPLEO

Tomar 2 grageas 3 veces al día antes de las principales comidas. En caso de que no sea suficiente, se puede aumentar la toma a 3 grageas, 3 veces al día.

4. PRESENTACIÓN

Envase con 120 grageas.

5. INDICACIONES

Tratamiento de las inflamaciones agudas y crónicas. Se puede administrar con medicamentos y no produce reacciones adversas conocidas.

Las enzimas son catalizadoras de reacciones químicas (hacen que estas se den o se realicen a mayor velocidad).

6. PROPIEDADES

En el organismo de todo ser humano actúan miles de enzimas constantemente y a lo largo de toda su vida. Gracias a ellas, el organismo es capaz de renovar las células viejas y desgastadas, transformar las sustancias nutritivas en energía y componentes básicos, eliminar productos de desecho, defenderse de los agentes patógenos, cicatrizar heridas, etc...

Las enzimas son los químicos de la naturaleza, facilitan, aceleran, y controlan todos los procesos vitales del organismo. Sin embargo ellas mismas no experimentan alteraciones en estos procesos. Por ese motivo, se las conoce también por el nombre de biocatalizadores. Sin las enzimas no hay vida.

Son auténticas especialistas Cada una de ellas cumple una única función en el organismo. Sin embargo, ninguna enzima actúa de forma aislada, sino siempre en colaboración con otras enzimas.

Son producidas por el propio organismo; son de naturaleza proteica y deben ser renovadas constantemente porque también ellas se deterioran y pierden capacidad funcional, con la subsiguiente reducción de actividad.

La condición fundamental para la salud y la vida del ser humano es disponer de todas las enzimas en cantidad suficiente y en plena capacidad funcional.

- Las enzimas son responsables de la degradación de los alimentos para formar los distintos principios inmediatos que pueden ser asimilados.
- Si no existieran los enzimas, el organismo se encontraría en una situación de total indefensión frente a los ataques continuos de los agentes patógenos. Las enzimas son indispensables para los mecanismos de defensa del sistema inmunitario del organismo:
 - 1) Posibilitan la defensa inespecífica a través de la activación de los macrófagos.
 - 2) Apoyan a las células inmunitarias del sistema defensivo específico:
 - Unas atacan directamente a los agentes patógenos y también a las células cancerosas.
 - Otras producen anticuerpos específicos que se fijan a las bacterias, células anómalas y sustancias químicas nocivas para que puedan ser desactivadas por los mecanismos de defensa.

Los mecanismos de defensa propios del organismo, solo pueden intervenir con eficacia en la conservación de la salud y/o en la curación del individuo, si disponen de suficientes enzimas.

En el caso de lesiones e inflamaciones, el organismo requiere una mayor cantidad de enzimas para eliminar el tejido destruido, crear el espacio necesario para producir células nuevas, y acelerar la cicatrización. Cuando los mecanismos de defensa del organismo, se ven sometidos a una sobrecarga constante por el abuso de tóxicos como alcohol y tabaco, por las sustancias contaminantes del medio ambiente, una alimentación inadecuada o un exceso de fármacos, se requiere la participación de un mayor número de enzimas para descargar y reforzar este sistema inmunitario.

El déficit de enzimas puede conducir a una mala cicatrización de las heridas, al desarrollo de inflamaciones crónicas, ya una disminución de la capacidad defensiva frente a los organismos patógenos.

Las enzimas proteolíticas fomentan la autocuración del organismo y ayudan al organismo a defenderse en todas las inflamaciones. No inhiben la inflamación, sino que ayudan a conseguir una remisión fisiológica más rápida y una evolución más favorable del proceso.

Las enzimas protegen al organismo:

- A. Las enzimas proteolíticas proporcionan una ayuda integral en trastornos concretos:
- En las afecciones venosas. Degradan las proteínas que retiene agua en los tejidos, las molestias desaparecen y el edema remite. Mejoran la fluidez sanguínea así como la circulación en las piernas. En consecuencia se produce un mayor aporte de oxígeno se eliminan más toxinas, se consigue una mayor rapidez en la curación de las úlceras tróficas o varicosas, y mejora la prevención de la formación de trombos. Además su asociación con rutina sustancia activa de origen vegetal, impermeabiliza las paredes de los vasos sanguíneos y potencia la acción de las enzimas.
 - En casos de arteriosclerosis, las enzimas reducen los valores elevados de lípidos en sangre y mejoran la circulación sanguínea
- B. Las enzimas proteolíticas mejoran la movilidad articular. En casos de artrosis las enzimas actúan reduciendo la tumefacción, no inhiben la inflamación como tal sino que aceleran su evolución facilitando la recuperación. En el codo de tenista o el síndrome de hombro congelado las enzimas son igualmente eficaces reduciendo la tumefacción, mejorando la circulación sanguínea y aliviando el dolor de manera que los músculos recuperan pronto su plena capacidad de rendimiento
- C. Las enzimas proteolíticas aceleran la curación de traumatismos y la cicatrización de las heridas, siempre que nuestro organismo sufre una lesión ayudan a degradar y eliminar las células destruidas, procurando que la tumefacción remita más rápidamente y acelerando la cicatrización de las heridas.
- D. Las enzimas proteolíticas favorecen la rápida desaparición de la inflamación: en casos de inflamación intervienen activamente en todas sus fases, ayudan al organismo en su autodefensa, aceleran su evolución para reducir al mínimo el daño ocasionado y permitir que cuanto antes, se produzcan células nuevas. Cuando atacan virus y bacterias (enfermedades de las vías respiratorias) son eficaces reforzando las amígdalas y ayudando, a los bronquios a combatir los agentes patógenos para restablecer antes la salud, fluidifican las secreciones y facilitan su expulsión.

6.1. PANCREATINA

Enzima digestiva que favorece la digestión. Mejora de manera eficaz las digestiones lentas y pesadas, la flatulencia y la insuficiencia pancreática.

Propiedades:

- Enzima digestiva.

6.2 PAPAÍNA

La papaína es un enzima proteolítica proveniente de la papaya. Despolimeriza las proteínas, aumenta la permeabilidad celular, facilita la fisiología normal y la reparación celular. Además, tiene probada efectividad como antiinflamatoria. Tiene efectos beneficiosos en funciones digestivas. En concreto, ayuda a reducir o dividir las sustancias ingeridas, mejorando y facilitando su absorción y por lo tanto facilitando su utilización por el organismo. La papaína disminuye la concentración proteica en el espacio intersticial.

Propiedades:

- Antiinflamatorio.
- Enzima proteolítica.

6.3 RUTINA

La rutina es un flavonoide cítrico con propiedades venotónicas y vasoprotectoras (reduce la permeabilidad capilar y aumenta su resistencia), así como antiinflamatorias debido a sus efectos antioxidantes y a su capacidad para actuar contra la histamina y otros mediadores de la inflamación, como las prostaglandinas y los leucotrienos.

Colabora con la vitamina P, mejorando el estado de los capilares y vasos sanguíneos, evitando que se rompan o se deformen. Contribuye a mantener la fluidez de la sangre, evitando la formación de coágulos. Es útil para todas aquellas personas que padecen arterioesclerosis y una deficiente circulación periférica.

Propiedades:

- Venotónico.
- Antiinflamatorio.
- Vasoprotector.

6.4 BROMELINA

Es un enzima digestiva que se extrae de la piña americana. Actúa ayudando en la digestión de las proteínas, es por tanto una enzima proteolítica como la papaína. Sus indicaciones son similares a las de la papaína y la amilasa: digestiones pesadas, lentas, acidez, flatulencias, dispepsias, espasmos gastrointestinales y en trastornos producidos por una alimentación deficitaria.

Propiedades:

- Enzima digestiva.

6.5 TRIPSINA Y QUIMIOTRIPSINA

La tripsina actúa sobre los enlaces peptídicos que contiene el grupo carboxilo de lisina o arginina. Se emplea en aplicaciones tópicas por su efecto proteolítico para desbridar las heridas

y las úlceras necróticas, los abscesos, las fístulas y los trayectos sinusales y para tratar el empiema (acumulación de pus en una cavidad del cuerpo).

Propiedades:

- Enzima proteolítica.

6.6 LIPASA

La lipasa es un enzima que el organismo utiliza para descomponer las moléculas de grasa. La mayor parte se sintetiza en el páncreas, aunque una pequeña parte se secreta también en la saliva.

Propiedades:

- Enzima lipolítica.

6.7 AMILASA

La amilasa es una enzima salival (ptialina) y pancreática (alfa-amilasa) cuya función es la hidrólisis catalítica de los almidones, del glucógeno y de algunos polisacáridos, todos ellos componentes de los alimentos. Está especialmente indicada en aquellas personas que sufren alteraciones digestivas: digestiones lentas, pesadez de estómago, acidez, flatulencias, aerofagia o en personas que están sometidas a una alimentación anómala.

Propiedades:

- Enzima digestiva.