

# ProteoLys<sup>®</sup>

Apporta e sostiene le attività enzimatiche impegnate nella corretta digestione dei cereali

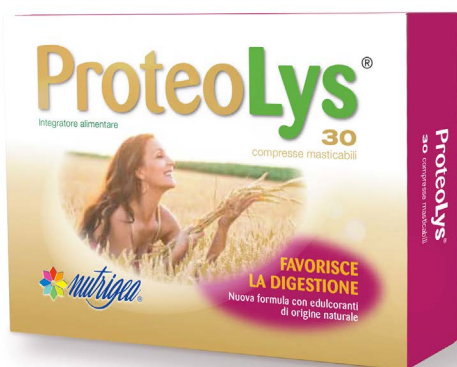
Compresse masticabili

Informazione scientifica strettamente riservata

ProteoLys<sup>®</sup> è un supporto nutrizionale contro i disturbi gastroenterici dei soggetti sensibilizzati dall'eccesso di glutine, utile:

- ⇒ per contrastare le sensibilità digestive
- ⇒ come coadiuvante del processo digestivo gastrointestinale
- ⇒ come coadiuvante negli assorbimenti difficili
- ⇒ per ridurre dolore, crampi, e gonfiore addominale
- ⇒ nel ridurre i fattori critici che aumentano la suscettibilità individuale allo sviluppo di risposte immunitarie iperattive

ProteoLys<sup>®</sup> è un'esclusiva formulazione contraddistinta da BioCore<sup>®</sup> - Dipeptidil peptidasi IV (DPP IV) l'enzima specifico per rompere le proteine di grandi dimensioni (glutine e caseina) - con EnzyBlend<sup>®</sup>, enzimi da maltodestrine fermentate di derivazione funginea - proteasi, amilasi, lipasi, endofitasi - arricchita da estratti vegetali noti per sostenere attivamente i processi digestivi difficili e incompleti. ProteoLys<sup>®</sup> è un attivo supporto nutrizionale contro la vulnerabilità fisiologica individuale e le sollecitazioni nutrizionali correlate agli attuali disturbi gastroenterici.



**Modalità d'uso:** 1 compressa 2-3 volte al dì, ai pasti

**Forma di somministrazione:** compresse masticabili

**Confezione:** astuccio da 30 compresse masticabili in blister

Avvertenze: Non superare la dose giornaliera consigliata. Gli integratori non vanno intesi come sostituti di una dieta variata. Tenere fuori dalla portata dei bambini al di sotto dei tre anni. Un consumo eccessivo può avere effetti lassativi (menzione obbligatoria per il Mannitolo).

Dal corretto funzionamento della digestione non dipende solo l'assimilazione dei nutrienti ma il benessere generale dell'organismo. Gli alimenti ingeriti possono provocare problemi di sensibilizzazione se, giorno dopo giorno, non sono adeguatamente e definitivamente demoliti. Ne sono un esempio alcuni agenti eziologici della sensibilità odierna: l'eccesso di glutine e di caseina assunti anche involontariamente con la dieta. Alcuni soggetti possono mangiare una grande varietà di cibi e non accusare alcun problema gastrointestinale a differenza di altri in cui, determinati alimenti, anche quelli che fino a quel momento sono risultati innocui, assumono la capacità di provocare reazioni negative che si manifestano attraverso disturbi gastroenterici, dolori muscolari, fiacchezza, emicrania e a volte nausea. In questi soggetti, la digestione procede fino alla formazione di frammenti peptidici cioè elementi formati da pochi aminoacidi i quali, rimanendo indissociati, per carenza enzimatica e/o per altri fattori endogeni, bloccano e/o limitano le reazioni di assimilazione determinandone l'accumulo.

## Perché le sensibilità alimentari spesso si sviluppano verso gli alimenti che frequentemente assumiamo?

Le sensibilizzazioni frequentemente dipendono dall'accumulo quotidiano e silenzioso di macromolecole che, in un primo momento non vengono riconosciute come "elementi anomali" e pericolosi ma successivamente, con risposte dose-dipendenti, possono assumere funzioni diverse e deviate da quelle originali. Tra queste funzioni quella più insidiosa è quella di antigene o sostanza estranea capace di indurre reazioni di diversa entità, dall'infiammazione al malassorbimento, che in fase degenerativa può indurre l'atrofia della mucosa intestinale. L'accumulo lento e costante di macromolecole determina sollecitazioni prolungate e reazioni ripetute dalle quali originano condizioni di malessere generalizzate, a volte disabilitanti, poiché la mucosa intestinale perde la sua funzione di barriera selettiva.

**ProteoLys** grazie alle sue maltodestrine fermentate dal corredo enzimatico completo, contraddistinto da BioCore<sup>®</sup> DPP IV e EnzyBlend<sup>®</sup>, unito alle proprietà dell'olio essenziale di Finocchio, del Bamboo e del Mannitolo, può agire efficacemente nei soggetti sensibilizzati a glutine. Attraverso l'azione chiave delle sue peptidasi, può coadiuvare attivamente la completa digestione e assimilazione degli alimenti limitando i processi avversi e immunitari associati.

Sostanze ad effetto nutritivo e fisiologico	100 g	3 cpr
BioCore <sup>®</sup> DPP IV (maltodestrine fermentate)	13,3 g	300 mg
EnzyBlend <sup>®</sup> (maltodestrine fermentate)	10,0 g	225 mg
Finocchio selvatico frutti e.s.	6,7 g	150 mg
di cui olio essenziale	0,067 g	1,5 mg
Bamboo (Bambusa spp.) germogli e.s.	1,3 g	30 mg
di cui Silicio	1,0 g	22,5 mg



800 803980

www.nutrigea.com  
clienti@hypocratica.com

## BioCore®

dalla ricerca NEC - Dipeptidil peptidasi IV (DPP IV)

A volte ci sentiamo spinti a evitare alimenti con glutine e/o caseina ma, pur evitando certi alimenti, alcuni prodotti, a nostra insaputa, possono essere fonti nascoste di proteine non tollerate dal nostro organismo. L'intestino, come organo bersaglio dell'accumulo dei residui proteici, diventa il "trigger" di differenti problemi gastroenterici, dagli importanti effetti sistemici (es. dermatiti, eczemi e manifestazioni neurologiche immunomediate). Di fatto i residui proteici, se riconosciuti dal corpo come antigeni, possono indurre risposte immunitarie irregolari determinando, prima, flogosi la quale può degenerare in infiammazione cronica, fino ad arrivare alle lesioni tissutali. Una delle attività enzimatiche necessarie per abbattere questi "residui proteici o frammenti" è stata identificata nell'enzima DPP IV, attivo in condizioni digestive particolarmente difficili. Il DPP IV di BioCore® è un enzima proteolitico stabile a pH acido dello stomaco, ottenuto dalla fermentazione controllata di selezionate specie di *Aspergillus*. La sua supplementazione, parallelamente alla amilasi e alla glucoamilasi che assistono la ripartizione dei carboidrati, è indicata per limitare l'accumulo di frammenti peptidici, originati dall'incompleta degradazione delle proteine, apportate da cereali (glutine) come frumento (gliadine), orzo (ordeine) e segale (secaline) e da latticini (caseina) che, a causa della loro struttura complessa e/o del loro contenuto di prolina, possono rimanere "indigeriti" e accumulati. Il Dipeptidil peptidasi IV presenta multiple funzioni che lo coinvolgono nei circuiti che regolano le funzioni nutrizionali, immunitarie, nella regolazione di peptidi bioattivi, di alcuni neuropeptidi, di ormoni circolanti e di chemochine.<sup>1</sup>

Il suo utilizzo è suggerito in particolari condizioni del tratto intestinale: nella sindrome dell'intestino irritabile (malattia funzionale con assenza di anomalie strutturali), nelle malattie infiammatorie intestinali - simili alla prima, caratterizzata da infiammazione cronica della mucosa dell'intestino - e anche in alcune forme autistiche. L'integrazione di DPP IV può contribuire a ridurre alcune criticità digestive-assimilative determinanti per l'insorgenza a condizioni disabilitanti.

## EnzyBlend®

Una miscela enzimatica standardizzata e ad alta efficacia, un supporto digestivo e assimilativo completo. Cibi cotti, trattati e raffinati, impoveriti di fibre e di enzimi, possono sovraccaricare il nostro apparato digerente e indurre uno stimolo endogeno compensatorio che, se protratto nel tempo, conduce a condizioni di ipertrofia. La tempestiva integrazione con enzimi esogeni può contribuire a ridurre gli effetti negativi. Gli enzimi derivati dalle maltodestrine fermentate, come quelli di EnzyBlend®, si contraddistinguono per essere attivi in condizioni di pH da 3.0 a 9.0 e alla temperatura corporea (tra 30° e 40°), a differenza degli enzimi animali e vegetali attivi in range di pH e di temperature diversi. Le amilasi sono un attivo sostegno per la digestione degli zuccheri complessi come gli amidi. A queste si aggiungono le lipasi efficaci nel regolare i livelli di colesterolo e trigliceridi, utili nel supportare i regimi alimentari finalizzati al controllo del peso corporeo e di tali metaboliti.

## Finocchio (*Foeniculum vulgare*)

L'uso tradizionale del finocchio, *Foeniculum vulgare*, ne prevede l'utilizzo per il trattamento sintomatico dei disturbi gastrointestinali riferibili a spasmi di differente intensità, tra cui meteorismo e flatulenza, associati a differenti condizioni di disturbo, dalle carenze digestive agli spasmi del ciclo mestruale. Queste azioni sembrano essere correlate ad effetti miorilassanti degli attivi in esso contenuti che, agendo sulla muscolatura viscerale liscia, ridurrebbero il dolore e gli spasmi.<sup>2</sup> Grazie alle sue proprietà carminative può contribuire alla riduzione del gonfiore addominale, come eupeptico aiuta i processi digestivi, stimola il flusso biliare e può essere utile nella prevenzione delle coliche. Utile come diuretico e antibatterico, è un valido aiuto nella gastrite acuta da eccessiva ingestione di cibo, e nei casi di intestino irritabile in forma stiptico-dolorosa non grave.

## Bamboo (*Bambusa spp.*) estratto di germogli

L'estratto dei germogli di *Bambusa*, comunemente noto come Bamboo, è una fonte naturale di silicio altamente assimilabile, introdotto in sostituzione della silice colloidale. Studi fitochimici sperimentali individuano la presenza di fitosteroli, flavonoidi, alcaloidi e tannini. È utilizzato nella medicina ayurvedica e indiana in differenti condizioni infiammatorie, per le sue proprietà astringenti e emmenagoghe, idonea nella cicatrizzazione di piaghe e ferite.<sup>3</sup> Il Bamboo è riconosciuto per le funzioni digestive e come coadiuvante dell'eliminazione dei gas intestinali.

## Mannitolo

Il mannitolo è un piccolo polisaccaride ampiamente diffuso nel mondo vegetale, considerato un diuretico osmotico. A livello intestinale il mannitolo, altamente idrofilico può richiamare acqua e, favorendo l'aumento della massa fecale, stimolare la peristalsi intestinale. Nel rene, l'effetto osmotico del mannitolo, indicato nel trattamento e nella prevenzione dell'insufficienza renale, riduce il riassorbimento di acqua nei tubuli renali mantenendo così costante il flusso urinario.

# ProteoLys®

È un'integrazione che si inserisce là dove alcune componenti nutrizionali sfavorevoli possono indurre risposte, più o meno severe, e disordini del sistema gastroenterico tali da compromettere il nostro generale stato di salute. Là dove le continue sollecitazioni nutrizionali, anche involontarie, si uniscono a un'attività enzimatica carente e/o alterata, è utile utilizzare ProteoLys®, un aiuto contro la vulnerabilità biologica, per limitare e ridurre le criticità digestive e assimilative oggi più che mai correlate a processi flogistici localizzati e sistemici. ProteoLys® è un valido supporto contro gli stati di malessere generalizzati dipendenti dalle problematiche gastroenteriche indotti dalla

### Bibliografia:

1. Hildebrandt, M., et al., A guardian angel: the involvement of dipeptidyl peptidase IV in psychoneuroendocrine function, nutrition and immune defence. *Clin Sci (Lond)*, 2000. 99(2): p. 93-104.
2. Carey WM, Mani J, Dasi B, Rao NV, Gottumukkala KM. Antiinflammatory activity of methanolic extract of *Bambusa vulgaris* leaves. *International Journal of Green Pharmacy* 2009; 3(3): 234- 238.
3. Senthilkumar M. K., et al Evaluation of Anti-diabetic Activity of *Bambusa vulgaris* leaves in Streptozotocin Induced Diabetic Rats *International Journal of Pharmaceutical Sciences and Drug Research* 2011; 3(3): 208-210



800 803 980

www.nutrigea.com  
clienti@hyppocratica.com