

TOTAL ENZYMES

NUTRI-WEST®

ITALIA

SOMMARIO

TOTAL ENZYMES.....	3
LA DIGESTIONE ENZIMATICA	3
IMPORTANZA DEL PROCESSO ENZIMATICO	3
CARENZE ENZIMATICHE E DISFUNZIONI ORGANICHE	4
TOTAL ENZYMES: ENZIMI PER OGNI OCCASIONE	4



Centro di Kinesiologia Transazionale® S.r.l.

P.IVA n° 02313200368 – CCLAA (MO) n° 280951 – Aut. Tribunale di Modena n° 42390

Via Peschiera, 25 – 41125 Modena (MO) – Italia – tel. +39 059 393 100 - +39 348 229 5552

ckt@kinesiopatia.it ÷ ckt@pecaffari.it ~ www.kinesiopatia.it ÷ www.nutriwest.it ÷ www.craniosacrale.com

TOTAL ENZYMES

LA DIGESTIONE ENZIMATICA

Tutti i cibi naturali (cioè non processati) contengono gli enzimi necessari per permetterne un'appropriata digestione, nelle quantità proporzionali, per favorire l'eventuale processo di decomposizione e trasformazione: queste stesse sostanze enzimatiche sono in grado di favorirne l'assorbimento quando assunti nell'alimentazione, coadiuvando quelle prodotte dall'organismo.

Mentre mangiamo, il processo della masticazione, rompendo le membrane cellulari degli alimenti, favorisce la liberazione ed attivazione degli enzimi contenuti negli alimenti stessi, iniziando il processo di digestione selettiva dei substrati nutritivi; ogni categoria di sostanze viene digerita dal proprio enzima specifico: le proteasi iniziano il processo di frammentazione delle lunghe catene polipeptidiche delle proteine in piccole catene di amminoacidi, dipeptidi o tripeptidi o singoli amminoacidi.

Le amilasi riducono i carboidrati quali l'[amido](#) o i polisaccaridi a disaccaridi (saccarosio, lattosio, maltosio), mentre le lipasi iniziano il processo di scissione dei trigliceridi in acidi grassi liberi e glicerolo; le cellulasi (enzimi non prodotti dal corpo umano) sono in grado di scindere i legami delle matrici vegetali, che proteggono i nutrienti contenuti nelle cellule vegetali.



Le lattasi agiscono specificamente sul lattosio scindendolo in glucosio e galattosio: questi particolari enzimi, presenti nella maggioranza dei mammiferi (inclusi gli esseri umani), sono particolarmente attivi ed in elevata concentrazione a livello intestinale al momento della nascita; in genere la loro concentrazione e attività diminuisce durante l'infanzia, riducendo la propria attività nell'adulto, al punto che circa il 70% della popolazione mondiale è deficitario di lattasi e, pertanto, incapace di digerire i prodotti caseari, divenendo potenzialmente soggetto all'intolleranza al lattosio e, di conseguenza, potendo sviluppare manifestazioni di reattività nei confronti dei latticini.

Le invertasi sono un'altra famiglia di disaccaridasi in grado di scindere il saccarosio (il comune zucchero) in glucosio e fruttosio: in considerazione del grande apporto di sostanze edulcorate o cibi raffinati che le attuali abitudini alimentari ci impongono, questa famiglia di enzimi diviene sempre più importante per la nostra alimentazione.

IMPORTANZA DEL PROCESSO ENZIMATICO

Da un punto di vista biochimico, gli enzimi sono molecole proteiche che inducono cambiamenti in altre sostanze, agendo in modo ottimale, in ambiti di temperatura e pH specifici e sono substrato specifico (ovvero, ad esempio, le proteasi non agiscono sui grassi); possono essere di origine animale (in genere pancreatici), vegetali o di derivazione fungina. Esistono sempre più evidenze che gli enzimi contenuti negli alimenti giochino un ruolo

TOTAL ENZYMES → revisione 2021.02.05 ~ 01.01 - ©copyright 2021=2031 by NUTRIWEST.IT

Nessuna affermazione riportata sulla presente pubblicazione è finalizzata alla cura di malattie diagnostiche o ignote. Si consiglia sempre di riferire sintomi e disturbi al proprio medico curante e di informarlo d'eventuali integratori assunti per prevenire potenziali interazioni con farmaci. Nessuna delle affermazioni riportate, dei suggerimenti nutrizionali e delle ricerche riportate sono finalizzate alla diagnosi, alla cura o al trattamento di patologie e non dovrebbero essere considerate consiglio medico. informazioni nutrizionali a cura di



determinante nel processo digestivo, per la loro azione di pre-digestione che svolgono sul cibo, prima che giunga a contatto con l'acido cloridrico presente nello stomaco; gli enzimi contenuti negli alimenti sono distrutti, in genere, a temperature dell'ordine dei 45/50 gradi centigradi, da cui deriva che i normali processi di trattamento, conservazione e cottura degli alimenti provoca una deprivazione enzimatica degli alimenti e una significativa riduzione della loro attività digestiva.

Studi condotti in molti centri di ricerca hanno evidenziato che gli enzimi salivari continuano la loro attività all'interno del bolo alimentare, anche nello stomaco, potendo arrivare a digerire fino al 30% delle proteine ingerite, il 60% degli amidi ed il 10% degli amidi, durante i primi 30/60 minuti seguenti al consumo dell'[alimento](#). Anche se gli enzimi salivari svolgono un ruolo importante nel processo digestivo, la loro attività si esplica a pH 5,0 o superiore, venendo pertanto inibiti a livello gastrico; gli enzimi di origine vegetale sono attivi in un ambito di pH fra 3,0 e 9,0 potendo quindi vicariare l'azione degli enzimi contenuti negli alimenti, e digerire grandi quantità di proteine, carboidrati e grassi, prima che la presenza dell'acido secreto dallo stomaco sia in concentrazione sufficiente per inibire l'azione degli enzimi esogeni.

CARENZE ENZIMATICHE E DISFUNZIONI ORGANICHE

In caso di gravi carenze digestive si possono osservare sindromi di malassorbimento, come nel caso dell'insufficienza pancreatica o della fibrosi cistica, l'apporto di enzimi esogeni si rivela fondamentale, ma anche in caso di difficoltà digestive il loro contributo si rivela estremamente utile per ridurre i fenomeni di fermentazione e gonfiore addominale. Gli enzimi possono essere utilizzati nel trattamento del morbo celiaco, per ridurre la tossicità della gliadina sull'organismo o prevenire le pancreatiti spesso associate a questa malattia, e nel Morbo di Chron.

L'apporto di enzimi esogeni, ed in particolare quelli di origine vegetale, può favorire il recupero dallo stress, permettendo una migliore assimilazione degli alimenti ed aumentando l'utilizzo delle proteine da parte del corpo. Anche in caso di soprappeso o atteggiamenti compulsivi nei confronti del cibo, l'utilizzo degli enzimi permette la liberazione di sostanze dal cibo che, attivando i recettori nervosi gastro-intestinali o cerebrali, riducono il senso di fame e migliorano la gestione delle energie da parte del corpo.

TOTAL ENZYMES: ENZIMI PER OGNI OCCASIONE

Utilizzabile da vegetariani e vegani, grazie alla provenienza non animale dei componenti, il Total Enzymes è una miscela di amilasi, cellulasi, invertasi, lattasi, lipasi, malto-diasasi, proteasi associate ad estratti di *Beta Vulgaris* (Barbabietola – radice), utili per il trattamento delle insufficienze enzimatiche, nelle sindromi da malassorbimento, negli carenze enzimatiche senili. Può essere un valido strumento per la terapia enzimatica, come coadiuvante negli stati infiammatori, nelle patologie autoimmuni.

francesco gandolfi

cell. personale: [+39 3482295552](tel:+393482295552)

whatsapp: [+39 3458496099](tel:+393458496099)

email: gandalf@kinesiopatia.it

PEC: francescogandolfi@pecaffari.it



*per apprezzare pienamente le immagini e verificare eventuali aggiornamenti, si consiglia di accedere direttamente ai lemmi sul sito:
è sufficiente "cliccare" sul titolo dell'articolo o sulle parole evidenziate e sottolineate*



Centro di Kinesiologia Transazionale® S.r.l.

P.IVA n° 02313200368 – CCLAA (MO) n° 280951 – Aut. Tribunale di Modena n° 42390

Via Peschiera, 25 – 41125 Modena (MO) – Italia – tel. +39 059 393 100 - +39 348 229 5552

ckt@kinesiopatia.it ÷ ckt@pecaffari.it ~ www.kinesiopatia.it ÷ www.nutriwest.it ÷ www.craniosacrale.com

i contenuti dell'articolo o presenti sul sito sono opera intellettuale di Francesco Gandolfi e, come tali, protetti dalle leggi sul copyright, si autorizza la libera diffusione del presente articolo, nella sua interezza, per uso personale e privato, per fini culturali ed a fini non commerciali; qualsiasi utilizzo parziale è condizionato alla citazione dell'autore e della fonte

TOTAL ENZYMES → *revisione 2021.02.05 ~ 01.01 - ©copyright 2021=2031 by NUTRIWEST.IT*

Nessuna affermazione riportata sulla presente pubblicazione è finalizzata alla cura di malattie diagnosticate o ignote. Si consiglia sempre di riferire sintomi e disturbi al proprio medico curante e di informarlo d'eventuali integratori assunti per prevenire potenziali interazioni con farmaci. Nessuna delle affermazioni riportate, dei suggerimenti nutrizionali e delle ricerche riportate sono finalizzate alla diagnosi, alla cura o al trattamento di patologie e non dovrebbero essere considerate consiglio medico. informazioni nutrizionali a cura di



VIA PESCHIERA, 25 - 41100 MODENA – ITALIA - tel. +39 0593981901 ~ +39 3482295552 ~ +39 3452920115 – mail: INFO@NUTRIWEST.IT - web site: WWW.NUTRIWEST.IT