

ENZIMI DAL FUNGO ASPERGILLUS

Le caratteristiche principali degli enzimi ottenuti da fungo *Aspergillus* si possono così riassumere:

- Sono attivi ad una temperatura che si avvicina a quella del corpo umano.
- Possono funzionare in un ambiente variabile da Ph 3.0 a Ph 9.0, e sono dunque gli unici enzimi attivi sia nel tratto acido, basico e neutro dell'intestino. A tal proposito, è importante sottolineare che Pepsina e Tripsina funzionano solamente nel Ph acido dello stomaco, mentre gli enzimi pancreatici sono attivi solo nel Ph alcalino dell'intestino tenue.
- La loro attività inizia già nella parte superiore dello stomaco. Questo favorisce la diminuzione della secrezione enzimatica digestiva propria dell'organismo, consentendo al pancreas di produrre maggiori quantità di enzimi sistemici e immunitari. Infatti, gli enzimi alimentari vengono attivati "naturalmente" dal calore già durante la masticazione dando così inizio al processo cosiddetto di "pre-digestione", che continua anche mentre il cibo prosegue il suo cammino verso lo stomaco, per poi essere inattivati dalle secrezioni gastriche. In seguito, l'ambiente alcalino dell'intestino tenue riattiva gli enzimi alimentari che contribuiscono al compimento del processo digestivo.
- Scompongono efficacemente proteine, carboidrati, grassi e fibre, a differenza per esempio di bromelaina e papaina che svolgono un'azione esclusivamente proteolitica. Inoltre, questa speciale miscela di enzimi digestivi consente di scomporre anche zuccheri, latticini e persino di favorire l'assimilazione dei minerali contenuti nei vegetali mediante l'enzima Endo-fitasi.

Composizione

Amilasi	30.000 DU / grammo
Proteasi	60.000 HUT / grammo
Proteasi concentrata	25.000 HUT / grammo
Glucoamilasi	40 AGU / grammo
Lipasi	1.500 FCCLU / grammo
Cellulasi	6.000 CU / grammo
Lattasi	10.000 ALU / grammo
Endo-fitasi (su base di maltodestrina)	140 endo-PG / grammo

Gli enzimi ottenuti dall'*Aspergillus* sono la risposta ideale a tutti i problemi legati alla digestione, migliorano l'utilizzazione di qualsiasi supplemento vitaminico/minerale e nutrizionale, costituiscono un eccellente riequilibratore del tratto gastrointestinale se usati in abbinamento ai probiotici DDS-1™ *Acidophilus* e *Bifidobact. Bifidus*. Usati regolarmente favoriscono una migliore funzionalità del sistema immunitario.

Indicazioni: Trattamento dell'insufficienza digestiva di proteine, lipidi e amidi, dispepsie primarie e secondarie, sindromi carenziali di minerali e vitamine nei dismetabolismi. Utile nel trattamento delle sindromi allergiche e intolleranze alimentari. Ottimo coadiuvante nelle diete e terapie disintossicanti, nel trattamento di meteorismo, alitosi, stipsi, diarrea e alternanza dell'alvo.

Dosaggio consigliato: 50 – 100 mg ad ogni pasto.

Tossicità Non sono riportati dati di tossicità, né eventuali interazioni con farmaci.

Evidenze scientifiche nell'uso delle proteasi da fungo *Aspergillus*

Il Dr. Edward Howell, pioniere dell'enzimologia alimentare, già negli anni '20 osservava che una dieta terapeutica basata su digiuno e cibi crudi, produceva effetti curativi ed un potenziamento generale della salute a causa della significativa diminuzione della richiesta di enzimi digestivi propri del corpo umano. In questo modo, gli enzimi del sistema immunitario erano in grado di aumentare l'attività di disintossicazione. I cibi crudi, quindi, erano in grado di alleviare il carico del processo digestivo dall'organismo in virtù della loro ricchezza enzimatica, con conseguente potenziamento del livello generale di salute.

Purtroppo, i cibi di oggi sono assolutamente carenti di enzimi a causa dei metodi di coltivazione su larga scala e dell'impoverimento dei terreni, per non parlare dei processi di trasformazione e lavorazione degli alimenti, o del semplice procedimento di cottura, che non preservano le proprietà enzimatiche dei cibi.

Peraltro, un cibo crudo fornisce solo gli enzimi necessari alla digestione di quel particolare cibo crudo, e non è quindi in grado di assicurare extra-enzimi in grado di digerire cibi cotti o trattati.

Del resto, non è pensabile o consigliabile (dal punto di vista sanitario) l'assunzione di carni, uova e fagioli crudi, anche a causa del rischio di infezioni batteriche, e inoltre molti trovano difficile digerire la grande quantità di fibra presente nei cibi crudi

Dato per scontato che la maggior parte delle persone adotta una dieta con più alte percentuali di cibo cotto rispetto a quello crudo si rende sempre più necessaria l'integrazione con enzimi alimentari di alta qualità.

Possibili effetti fisiologici da carenza di enzimi alimentari nella dieta

Una dieta a base di cibi cotti o trattati o comunque poveri di enzimi contribuisce ad una eccessiva ipertrofia della ghiandola pituitaria, la quale, come si sa, svolge un'azione di regolazione nei confronti di tutte le altre ghiandole.

Ugualmente, il pancreas umano risulta abbondantemente ipertrofizzato se confrontato con quello degli animali che si nutrono solo di vegetali crudi. Basti pensare che mentre il pancreas di un uomo di circa 63 Kg pesa tra gli 85 e i 90 grammi, quello di una pecora di circa 38 Kg pesa appena 18 grammi; il pancreas di un cavallo di circa 545 Kg pesa solo 330 grammi.

Risulta evidente cioè quanto poco pesi l'uomo se confrontato al cavallo e di nuovo, se messo a confronto, quanto più grande risulti il suo pancreas.

Un interessante esperimento a riguardo, è stato condotto nelle Filippine dalla Scuola di Igiene della Salute Pubblica (1933). La Scuola ha effettuato 768 esami post-mortem, giungendo alla conclusione che il pancreas dei Filippini era dal 25 al 50% più pesante di quello di Europei ed Americani, probabilmente a causa della dieta principalmente a base di riso cotto, consumato tre volte al giorno, che costringeva il pancreas ad un iperlavoro di secrezione enzimatica, in particolare di Amilasi.

Va rimarcato che un organo ipertrofizzato indica spesso una condizione patologica con implicazioni degenerative.

Anche il Dr. Edward Howell è giunto alla conclusione che l'ipertrofia del pancreas è il risultato di un adattamento patologico ad una dieta principalmente a base di cibo cotto.

Una ricerca condotta presso l'Università del Minnesota ha mostrato cambiamenti significativi nel peso degli organi dei topi nutriti con cibo cotto: sia il pancreas che le ghiandole submascellari aumentavano il loro peso dal 20 al 30%. Ulteriori ricerche condotte da Grossman hanno evidenziato il ruolo di adattamento che la dieta gioca nella secrezione pancreatica.

Situazioni in cui si richiede una rapida risposta enzimatica

Cibi cucinati, bevande caffeiniche e alcoliche, riniti e affezioni virali, gravidanze, stress, esercizio fisico estremo e cattive condizioni climatiche comportano un rapido consumo di enzimi. In più, il nostro organismo perde giornalmente enzimi attraverso i normali processi di eliminazione quali la sudorazione, l'urina e le feci.

Benefici nutrizionali

Quasi tutte le creature viventi possiedono organi distinti che permettono agli enzimi esogeni (cioè introdotti con il cibo) di agire, prima che entri in azione la normale funzione digestiva.

Si capisce, quindi, quanto sia fondamentale l'azione di "pre-digestione" portata avanti dagli enzimi alimentari per alleggerire il carico proprio dell'apparato digerente e delle funzioni collegate.

Studi hanno mostrato che la quantità appropriata di enzimi alimentari permetteva di "digerire" circa il 60% di amidi, il 30% di proteine e il 10 % di grassi prima che la pepsina (uno degli enzimi endogeni) venisse attivata.

Attività di supporto del sistema immunitario

La carenza di enzimi alimentari fa sì che il cibo risulti in una digestione non appropriata. Gli studi di Virchow, che risalgono a circa un secolo fa, mostrarono l'evidenza di una "Leucocitosi digestiva", dove il numero delle cellule dei globuli bianchi aumentava dopo un pasto. Ulteriori ricerche portate avanti da Kouchakoff ne attribuirono la causa ai cibi cotti e lavorati.

Kouchakoff, infatti, osservò che il cibo crudo non induceva alcuna modificazione nel conteggio dei globuli bianchi (WBC), mentre quello cotto, particolarmente la carne, causava un rapido aumento nei livelli leucocitari del sangue. In pratica, quando le molecole di cibo non completamente digerite vengono assorbite, l'organismo le identifica come antigeni estranei formando complessi immunitari circolanti.

Il sistema immunitario, in seguito, attiva i leucociti macrofagi per digerire queste molecole di cibo. Quando gli enzimi alimentari sono presenti, la pre-digestione da essi innescata rende inutile la presenza dei leucociti digestivi consentendo al sistema immunitario di focalizzare la propria azione sulla prevenzione dell'insorgenza delle malattie piuttosto che sulla digestione.

Enzimi e longevità

Uno studio comparativo sui livelli di enzimi contenuti nel sangue, nelle urine e nei succhi gastrici degli umani introduce alcuni dati molto interessanti. Assumendo che la dieta media sia prevalentemente a base di cibi cotti (cioè possiede solo una frazione del contenuto originale di enzimi), risulta l'evidenza di un maggior tasso di riserva enzimatica nei tessuti dei giovani adulti se confrontato a quello degli anziani. I giovani che consumano prevalentemente cibi poveri di enzimi sono quindi più soggetti ad impoverimento delle proprie riserve.

Un interessante esperimento sulla saliva ed il suo contenuto in Amilasi è stato condotto presso il Michael Reese Hospital, a Chicago. Nell'esperimento sono stati usati adulti compresi tra i 21 e i 31 anni ed un altro gruppo formato da persone tra i 69 ed i 100 anni di età. E' stato dimostrato che il gruppo composto da individui giovani possedeva un contenuto di Amilasi salivare fino a 30 volte superiore rispetto a quello formato da individui anziani.

I risultati di questo esperimento dimostrano il perchè le persone più giovani possano tollerare meglio una dieta a base di pane bianco, amidi e cibi cotti in quantità predominante. Al contempo, dal momento che le riserve di enzimi diminuiscono coll'aumentare dell'età, gli stessi cibi, consumati da persone più anziane, possono causare malattie a carico del sangue, costipazione (ostruzione intestinale), ulcere sanguinanti, gonfiori e artriti dovute alla digestione incompleta con conseguente fermentazione nel tratto gastro-intestinale e rilascio di tossine che finiscono nel flusso sanguigno andando poi a depositarsi nelle articolazioni e in altri tessuti molli.

E' un fatto inconfutabile che le affezioni croniche si accompagnano sempre ad un tasso enzimatico diminuito, particolarmente a livello di sangue, feci, urine e tessuti.

In tutte le fasi acute di malattia e a volte anche ai primi stadi di cronicizzazione, si può riscontrare un tasso enzimatico alto, a dimostrare che l'organismo possiede delle riserve che vengono utilizzate più estesamente durante l'attacco della malattia. Più la malattia avanza, più il contenuto enzimatico del corpo si abbassa.

Esiste una correlazione ben definita tra la quantità di enzimi che un individuo possiede e l'ammontare di energia di cui può disporre. Il Dr. Howell afferma che "Gli enzimi sono una vera pietra di paragone della vitalità. Gli enzimi offrono un importante mezzo di calcolo per l'energia di un organismo. Ciò che noi chiamiamo energia, forza vitale, energia nervosa e forza può essere sinonimo di attività enzimatica".

Il costruirsi e distruggersi dei tessuti è la diretta conseguenza dell'attività degli enzimi. In altre parole, il nostro stesso metabolismo è sostenuto dall'attività degli enzimi. Come conseguenza di ciò, quando il nostro livello di enzimi si abbassa diminuisce anche il nostro tasso metabolico e la nostra energia.

Per evitare fraintendimenti, non si vuole affermare che la fonte della vita siano gli enzimi ma che esiste una correlazione tra livello di enzimi, vitalità dei tessuti e livelli di energia.

Gli enzimi migliorano l'assimilazione di minerali e vitamine

E' in atto una tendenza crescente ad integrare la dieta con minerali e vitamine. Non altrettanta attenzione viene però posta nell'assumere integratori di enzimi o cibo crudo. Questo può facilmente tradursi in "un'auto-sconfitta", in quanto l'organismo cercherà di mantenere i suoi livelli enzimatici liberando enzimi "rubati" da altre parti del corpo.

Questo si traduce facilmente in esaurimento, spossatezza, invecchiamento prematuro oltre che bassi livelli di energia.

L'utilizzazione delle vitamine dipende dagli enzimi ed essi a loro volta dipendono spesso dalle vitamine. Osservazioni cliniche hanno dimostrato che quando si assumono formulazioni a base di vitamine/minerali miscelate con enzimi occorrono quantitativi più bassi di vitamine e minerali. Tanto per fare un esempio, un paziente che necessitava giornalmente di 70 mcg di Zinco per combattere una grave forma di esaurimento, si è visto ridurre tale quantitativo a soli 3 mcg semplicemente introducendo una formula a base di Zinco combinato con enzimi.

Sembra quindi che l'organismo necessiti di piccole quantità di vitamine e minerali se questi vengono combinati con enzimi.

Gli enzimi in relazione agli stadi patologici

Il tasso metabolico è determinato dall'attività enzimatica. Più rapidamente lavora il metabolismo, maggiore sarà la richiesta di enzimi. Sia durante l'esercizio fisico che durante la fase acuta di una malattia, il livello di enzimi può aumentare.

In uno studio fatto dal Dr. Gerner nel 1933, furono presi in esame i livelli di Amilasi urinaria di 115 soggetti rappresentanti 28 tipi diversi di affezioni infettive nello stadio acuto. Essi furono riscontrati aumentati nel 73% dei soggetti.

Altri studi hanno permesso di scoprire che durante affezioni tipo polmonite, appendicite acuta, malaria, tubercolosi polmonare, febbri di tutti i tipi, malattie infantili i livelli enzimatici erano aumentati nel sangue, nelle urine e nelle feci. Ogni incremento dell'attività metabolica, sia esso associato ad affezioni virali, lavoro muscolare, tasso cardiaco (come per l'esercizio fisico), digestione o gravidanza, può essere messo in parallelo ad un aumento dell'attività enzimatica e ad un aumento della temperatura corporea. In altre parole, gli enzimi sono più attivi durante una fase febbrile acuta di circa 38° che ad una temperatura corporea normale.

Risulta altresì e evidente che se gli enzimi rispondono a febbri ed infezioni significa che hanno una relazione diretta con il meccanismo di difesa dell'organismo. Esiste infatti una connessione tra attività dell'apparato immunitario e livello enzimatico. Maggiori saranno le riserve di enzimi, più veloce sarà la risposta immunitaria e quindi maggiore sarà la forza e la vitalità dell'organismo.

I leucociti (WBC) sono responsabili della distruzione delle sostanze estranee che penetrano nel flusso sanguigno e linfatico causando la malattia. E' risaputo che durante lo stadio acuto di una malattia e le infezioni, la quantità di leucociti circolanti aumenta. Il Dr. Willstatter, in uno studio

che appartiene alla ricerca sugli enzimi, ha potuto dimostrare che esistono ben 8 diversi tipi di enzima Amilasi nei leucociti, e che gli stessi contengono enzimi proteolitici e lipolitici comuni a quelli secreti dal pancreas.

Il Dr. Willstatter ha osservato con interesse quanto i sistemi enzimatici delle cellule dei globuli bianchi si adattassero a quelli della ghiandola pancreatica. Sembra cioè che il pancreas ed altre ghiandole che secernono enzimi li ricevano in gran parte direttamente dai leucociti.

Basti pensare che dopo aver consumato un pasto a base di cibo cotto il numero di leucociti aumenta, presumibilmente in parallelo alla richiesta organica di enzimi digestivi, una sorta di misura compensatoria imputabile "all'intelligenza" innata del corpo umano.

Il Dr. Kautchakoff ha potuto dimostrare l'esistenza di questo meccanismo semplicemente constatando che in seguito ad un pasto a base di cibo crudo non era osservabile alcun aumento sostanziale di leucociti.

Al contrario degli stadi acuti di malattia, durante una patologia cronica il livello di enzimi nell'organismo diminuisce. In particolare l'attività del pancreas e dell'apparato digerente si riduce drasticamente come è il caso del diabete, del cancro e delle affezioni intestinali croniche. Ovviamente, in questi casi anche il sistema immunitario viene messo sotto pressione, con conseguente aumento della richiesta di enzimi.

Si capisce quindi quanto sia importante mantenere i livelli enzimatici per assicurare salute, vitalità e resistenza dell'organismo.

Sistema endocrino ed enzimi

Il sistema endocrino e il sistema nervoso cooperano alla soppressione del desiderio di cibo e quindi alla regolazione dell'appetito.

Il cibo crudo, ricco di enzimi alimentari, sostanzialmente elimina lo stress dal sistema endocrino, mentre cibi ad alto contenuto calorico come zucchero ed alimenti lavorati rompono questo delicato equilibrio. Le ghiandole, cioè, soprastimolano gli organi preposti alla digestione in quanto non trovano quegli enzimi e nutrienti che sono andati persi nella cottura prolungata o nella lavorazione, pur riconoscendo che la quantità di calorie sarebbe sufficiente. La richiesta di cibo aumenta per mantenere un sufficiente grado di forza e vitalità dell'organismo.

Questo risulta in una super secrezione di ormoni, sovra-alimentazione, obesità ed infine nell'esaurimento delle ghiandole che producono gli ormoni stessi, con la conseguenza di andare ad esaurire anche le scorte di enzimi proprie dell'organismo per cercare di far fronte all'aumento dell'attività metabolica. La falsa sensazione di benessere è dovuta alla ghiandola pituitaria, considerata l'artefice principale dell'invio di ormoni a tutte le altre ghiandole quali tiroide, surrenali, ghiandole riproduttive e pancreas.

Si capisce quindi quanto gli enzimi siano connessi ed interdipendenti agli apparati organici principali quali l'apparato circolatorio, digerente, il sistema nervoso e quello endocrino, e quanta importanza rivestano nel trattamento di tutte le affezioni circolatorie e dell'obesità.

Alcuni studi hanno dimostrato che i tessuti adiposi di soggetti affetti da obesità riportavano un livello di Lipasi diminuito. La ricerca scientifica ha dimostrato che i tessuti di animali e vegetali fanno registrare al contrario alti livelli di Lipasi.

Il Dr. David Galton della facoltà di medicina dell'Università di Tufts ha esaminato 11 individui di peso variabile dai 100 ai 104 Kg ciascuno ed ha scoperto una carenza enzimatica a livello di tessuti adiposi. La carenza di Lipasi si riscontra anche nei casi di Lipoma. La funzione dell'enzima Lipasi è naturalmente quella di assistere la scomposizione delle molecole di grasso ma anche di assistere la funzione di immagazzinamento del grasso. Basti pensare alla perdita di peso che si verifica negli animali ibernati, dovuta proprio a questo importantissimo enzima.

La carenza di Lipasi provoca un ristagno e accumulo dei grassi nelle arterie, nei capillari e negli organi, che può sfociare in patologie cardiocircolatorie e ipertensione.

Berker e Meyers hanno scoperto grosse carenze di Lipasi conducendo uno studio su individui affetti da arteriosclerosi e ipertensione associati ad un lento assorbimento dei grassi. La loro ricerca ha dimostrato che il livello ematico di enzima Lipasi era appena la metà di quello riscontrato in individui di 27 anni di età.

Durante la stessa ricerca, si è osservato che a livello di vasi sanguigni ed arterie i grassi non digeriti in modo appropriato dalla lipasi vengono assorbiti in maniera distorta causando indurimento delle arterie, aumento del colesterolo, ipertensione e arteriosclerosi. I depositi di grasso possono ostruire i vasi stessi impedendo al sangue di giungere al cuore, con la conseguenza che lo stesso deve aumentare il proprio ritmo per contrastare la congestione ma ovviamente il tutto si traduce in aumento della pressione e ingrossamento del muscolo cardiaco.

Enzimi e processo digestivo

Una ricerca condotta dal Dr. Beazell sul "Journal of Laboratory and Clinical Medicine" ha dimostrato che nella prima ora del processo digestivo vengono digeriti nello stomaco molti più amidi che proteine.

Olaf Berglim, professore di Fisiologia all'Illinois College of Medicine, ha ulteriormente confermato questa tesi somministrando ai suoi pazienti una dieta a base unicamente di patate lesse e pane, cioè grandi quantitativi di amidi, rilevando che dopo 45 minuti nello stomaco il 75% dell'amido nelle patate ed il 59% dell'amido nel pane era digerito.

La ricerca ha dimostrato che nei primi 45-60 minuti della digestione una buona percentuale di cibo può essere predigerito nello stomaco dagli enzimi alimentari prima di raggiungere l'intestino tenue, dove il pancreas secerne i propri enzimi per proteine, amidi e grassi a livello di duodeno.

In virtù di questo meccanismo, se il cibo non viene adeguatamente predigerito il pancreas incrementa la propria attività al fine di "reclutare" enzimi da tutto il corpo, finendo presto sotto stress.

Il testo di Anatomia di Gray cita il Dr. Walther B. Cannon, un'autorità in materia, per affermare che lo stomaco "... consiste di due parti fisiologicamente distinte: la porzione cardiaca ed una cavità di raccolta del cibo nella quale la digestione salivaria continua; la porzione pilorica è il sito della digestione gastrica attiva. Non ci sono onde peristaltiche nella regione cardiaca."

Esiste una legge detta "dell'Adattamento Secretivo degli Enzimi Digestivi" la quale stabilisce che tanto maggiore è il carico che viene assolto nella digestione dagli enzimi alimentari esogeni, tanto minore sarà il carico posto su Pancreas e Intestino Tenue per secernere enzimi appropriati, conservando la capacità enzimatica propria dell'organismo per svolgere gli altri importantissimi processi metabolici quali la riparazione di tessuti, organi ed altre funzioni.

Enzimi e diabete

Quando i livelli ematici di Amilasi sono insufficienti, il tasso di zucchero ematico può aumentare.

In alcuni esperimenti eseguiti da Grublers e Myers è stato dimostrato che somministrando Amilasi ad individui normali dopo che questi avevano ingerito 80 grammi di zucchero, i livelli di zucchero ematico rimanevano stabili. Altri studi hanno dimostrato che la somministrazione di Amilasi per via orale o intramuscolare causa un abbassamento dei livelli di zucchero ematico nei soggetti affetti da diabete.

Bassler ha dimostrato che l'86% dei soggetti diabetici da lui esaminati mostravano una carenza di Amilasi a livello di secrezioni intestinali. In seguito alla somministrazione di Amilasi, il 50% dei pazienti (che assumevano regolarmente insulina) erano in grado di controllare i loro livelli di zuccheri senza ricorrere più all'insulina.

L'enzima Amilasi sembra avere il compito di assistere la funzione di raccolta e utilizzo degli zuccheri nel sangue.

Disintossicazione e allergie

Nei cibi predigeriti dagli enzimi alimentari avvengono due importanti cambiamenti: a) il contenuto enzimatico aumenta fino a 10 volte b) nel processo di pre-digestione il cibo viene ridotto nei suoi componenti elementari. Le proteine sono spezzate in aminoacidi, gli amidi in zuccheri semplici ed i grassi in acidi grassi, che verranno assimilati facilmente senza richiedere ulteriore energia all'organismo.

E' altresì dimostrato che il cibo non correttamente digerito può causare reazioni tossiche. Per esempio, il Dr. W.W. Oelgoetz ha dimostrato che le molecole di proteine, amidi e grassi non ben digerite vengono assorbite nel flusso sanguigno e possono dar luogo a reazioni allergiche se non controbilanciate da un adeguato livello di enzimi. Somministrando enzimi Amilasi, Proteasi e Lipasi oralmente ai suoi pazienti, il livello enzimatico del sangue è stato normalizzato e le affezioni allergiche alleviate.

Sembrirebbe logico quindi affermare che una dieta ricca di enzimi alimentari aiuta il normale processo di purificazione e disintossicazione. Allo scopo sono necessari enzimi che possano restare attivi nelle zone a Ph acido preposte alla pre-digestione della parte bassa dello stomaco e nell'ambiente alcalino dell'intestino tenue. Il Dr. Howell dopo anni di ricerca ha scoperto che gli enzimi presenti in certi funghi, se messi in coltura su una base alimentare come grano, crusca o fagioli di soia, producono enzimi Proteasi, Amilasi Lipasi e Cellulasi che hanno la particolarità di rimanere attivi in una gamma di valori di Ph molto vasta e possono lavorare nell'intero tratto intestinale aiutando ad incrementare i modelli enzimatici carenti nel sangue. Possiamo tranquillamente affermare che gli enzimi alimentari su base vegetale sono sicuramente più attivi di quelli provenienti da fonti animali in quanto sono in grado di svolgere l'importante lavoro di pre-digestione nello stomaco, dove quelli di provenienza animale sono assolutamente inattivi.

Bambini

Un interessante monitoraggio della salute e dello sviluppo di 20.061 bambini durante i primi 9 mesi di vita è stato condotto a Chicago, presso l'Infant Welfare Center. Di questi, il 48,5% erano allattati interamente al seno, il 43% solo parzialmente al seno e il restante 8,5% veniva allattato solo artificialmente. Al termine dello studio, i dati relativi al tasso di mortalità erano i seguenti:

N. bambini		Bambini deceduti	%
1 - Allattati interamente al seno	9.749	15	0,15
2 - Allattati parzialmente al seno	8.605	59	0,7
3 - Allattati artificialmente	1.707	144	8,4

Come si può notare, il tasso di mortalità registrato nel caso 3 è ben 56 volte più elevato di quello relativo al caso 1. Dei bambini allattati al seno, 4 sono morti a causa di infezioni respiratorie, mentre ben 82 dei 1.707 bambini allattati artificialmente sono morti per lo stesso problema.

Negli Stati Uniti nasce un bambino deforme ogni 5 minuti, il che equivale ad un bambino ogni 10 famiglie. Solo in questo paese si mettono al mondo 250.000 bambini deformati all'anno, di cui il 75% riporta disturbi a carico del piano mentale.

Sovra-alimentare un bambino, specialmente con cibo cotto e devitalizzato, si traduce in una maggior richiesta di enzimi endogeni per la digestione lasciando così scoperte le richieste del sistema immunitario, con una evidenza di scarsa energia, aumento dei grassi corporei e quindi maggior carico su cuore, reni polmoni. Gli enzimi alimentari aggiunti alla dieta costituiscono una soluzione eccellente a questo problema.

Gli enzimi alimentari nel trattamento di allergie e Candida

Probabilmente non è stato sottolineato ancora abbastanza quanto proteine non digerite e altre proteine nella forma di virus, lieviti e batteri che penetrano le pareti intestinali siano potenzialmente tossici per l'intero sistema organico. Gli allergeni possono semplicemente entrare in circolo insieme all'aria che respiriamo. Essi si "attaccano" alle molecole di proteine mal digerite che vengono assorbite nel flusso sanguigno. Tutto questo si traduce in un bombardamento proteico continuo che risulta in una aumentata richiesta dell'enzima Proteasi e in una pressione a carico del sistema immunitario. Gli enzimi svolgono l'importantissimo compito di digerire queste molecole proteiche consentendo la normale eliminazione degli allergeni attraverso il flusso linfatico.

Un esempio abbastanza diffuso è la Candida albicans, un lievito che si trova normalmente nel tratto intestinale e nelle aree vaginali di animali e umani, ma può facilmente prendere il sopravvento se l'organismo (particolarmente il sistema immunitario) è indebolito. La Candida è anch'essa un corpo proteico e può cambiare forma nell'intestino, restando nella forma lievito-fungo ed entrando in circolazione oppure può sviluppare una struttura radicale che penetra letteralmente gli intestini lasciando un'ampia apertura per tutti gli altri batteri, antigeni e proteine non digerite circolanti. Queste sostanze sono la causa principale delle sintomatologie più varie, dai fenomeni allergici a stati di ansia, sensazione di fatica, disturbi digestivi, vaginiti, cistiti, problemi mestruali ed emicranie. Questa è anche la ragione per cui l'approccio terapeutico usato nelle allergie è utilizzato anche per combattere la Candidosi.

Fermenti, lieviti e la maggior parte degli antigeni, essendo corpi proteici, possono essere eliminati associando alla dieta una supplementazione con enzimi alimentari. Così facendo si vanno a nutrire le cellule dei globuli bianchi con conseguente aumento del potenziale immunitario.

Un approccio efficace per la candidosi, le allergie e qualsiasi altro problema sistematico è di consumare enzimi alimentari vegetali tra un pasto e l'altro. Questo per aumentare l'attività enzimatica a livello di tratto digerente e flusso sanguigno. Inoltre anche l'uso del lactobacillus Acidophilus aiuterà a tenere sotto controllo il diffondersi di lieviti e parassiti nell'intestino nutrendo contemporaneamente il sistema immunitario.

Gli enzimi nella pratica sportiva

Gli atleti possono beneficiare grandemente dell'integrazione con enzimi alimentari, dal momento che assumono già vitamine, minerali e preparati alimentari concentrati. Sono gli enzimi che fanno funzionare questi nutrienti. Inoltre l'esercizio fisico provoca un innalzamento della temperatura corporea e quindi una maggior e più rapida richiesta organica di enzimi. Allo stesso tempo i carboidrati vengono bruciati più in fretta e sono necessari più nutrienti per il rifornimento energetico. Poiché gli atleti adottano diete principalmente a base di cibo cotto, se l'organismo non viene rifornito dall'esterno di enzimi alimentari la riserva propria dell'organismo subisce una drastica riduzione a causa del rapido incremento della richiesta di enzimi endogeni.