

Enzimax Intestigas 30 Casquette

EAN: 8436612680095 FABRICANTE: EQUISALUD



Enzimax Intestigas est un complément alimentaire des Laboratorios Equisalud qui aide à réduire les processus de fermentation en empêchant la production de gaz.

LA DESCRIPTION

Qu'est-ce qu'Enzimax Intestigas et à quoi sert-il ?

C'est un complément alimentaire formulé avec l'enzyme alpha-galactosidase, le fenouil et le gingembre, qui sert à prévenir la production de gaz.

Quels sont les avantages d'Enzimax Intestigas ?

Enzimax Intestigas est un complément alimentaire qui **aide à améliorer la digestion et les gaz** .

Voici ses avantages :

- Aide à réduire les gaz et à favoriser la digestion.
- Aide à soulager la sensation de gonflement et d'inconfort.
- Collabore à la digestion des sucres complexes.

Quelle est la composition d'Enzimax Intestigas ?

- Gingembre (Zingiber officinale Rosc.) 200 mg/cap.
- Fenouil (Foeniculum vulgare Mill.) 100 mg/cap.
- Enzyme alpha-galactosidase 50 mg/cap (500 Gal U).

ALPHA-GALACTOSIDASE

Les personnes qui souffrent de gaz et de ballonnements doivent éviter autant que possible les aliments pouvant produire des gaz tels que : les légumineuses, les légumes de la famille des crucifères (chou frisé, chou-fleur, brocoli, etc.) et les oignons. En outre, ils doivent également éviter les boissons gazeuses, le chewing-gum, le fait d'avaler de l'air ou de manger des aliments trop rapidement. Bien que l'organisme produise naturellement de l'alpha-galactosidase, certaines personnes n'en produisent pas en quantité suffisante et ont donc besoin de compléments alimentaires pour compenser cette carence. Cette enzyme



Enzimax Intestigas 30 Casquette

EAN: 8436612680095

FABRICANTE: EQUISALUD



est essentielle à la digestion des sucres complexes, comme les glycolipides et les glycoprotéines, présents dans certains légumes, comme les légumes crucifères, et les légumineuses. Ces sucres sont difficiles à décomposer et, en cas de mauvaise ou d'absence de digestion, les bactéries intestinales produisent de grandes quantités de CO₂ et d'hydrogène. L'alpha-galactosidase, présente dans Enzimax Intestigas, est dérivée du champignon *Aspergillus niger* et est responsable de l'hydrolyse des polysaccharides et oligosaccharides, tels que le raffinose, le stachinose ou le mélibiose. On les trouve généralement dans les légumineuses et les légumes crucifères. Ces sucres ne sont pas digérés dans l'intestin grêle, mais atteignent le gros intestin, où ils fermentent sous l'action de la flore bactérienne, produisant des gaz qui provoquent des ballonnements, des douleurs et des inconforts. La dégradation partielle de ces polysaccharides peut créer un environnement propice à la prolifération de *Candida* ou d'autres infections fongiques. De plus, les sucres mal digérés peuvent s'accumuler dans les muscles, les cavités cardiaques, les vaisseaux sanguins ou les tissus nerveux. L'alpha-galactosidase peut également être un support auxiliaire dans la maladie de Fabry, une maladie génétique qui entraîne une production déficiente d'alpha-galactosidase, ce qui affecte négativement les reins et le cœur.

FENOUIL (FOENICULUM VULGARE)

Le fenouil (*Foeniculum vulgare*) est une plante médicinale largement utilisée en médecine traditionnelle en raison de ses propriétés bénéfiques pour améliorer les symptômes liés aux gaz et à la digestion. Il appartient à la famille des Apiacées et on le trouve couramment dans les régions méditerranéennes et dans certaines régions d'Asie. Le fenouil contient plusieurs composants actifs, comme des huiles essentielles, des flavonoïdes et des composés phénoliques, qui lui confèrent ses propriétés médicinales. La recherche sur des modèles animaux suggère que le fenouil augmente la sécrétion d'acide gastrique et l'activité des enzymes digestives, ce qui peut favoriser la digestion. Il a été utilisé comme carminatif efficace pour soulager les symptômes des gaz intestinaux. Les huiles essentielles présentes dans le fenouil, comme l'anéthole et la fenchone, ont des propriétés antispasmodiques qui aident à détendre les muscles du tractus gastro-intestinal, réduisant ainsi les spasmes et crampes intestinales. Il semble agir comme un antispasmodique en diminuant la contraction induite par l'acétylcholine. De plus, il stimule également la production d'enzymes digestives, ce qui favorise la digestion des aliments dans l'estomac et les intestins, contribuant ainsi à réduire l'accumulation de gaz.

GINGEMBRE (ZINGIBER OFFICINALE)

Le gingembre est une plante herbacée de la famille des Zingibéracées. Il est utilisé depuis des siècles pour soulager les maux d'estomac et gastro-intestinaux. Plusieurs études de recherche ont démontré les effets gastroprotecteurs du gingembre dans différents modèles expérimentaux. Des recherches



Enzimax Intestigas 30 Casquette

EAN: 8436612680095

FABRICANTE: EQUISALUD



préliminaires suggèrent que ces effets pourraient être dus à des niveaux accrus de prostaglandines protectrices dans la paroi intestinale. Dans un modèle animal de colite ulcéreuse, il a été observé que l'extrait de gingembre améliorerait les niveaux de cytokines inflammatoires et potentialiserait les effets antioxydants, ce qui suggère que ces voies mécanistiques pourraient jouer un rôle important dans son action protectrice. Il a été identifié que les principes actifs zingibérène et 6-gingérol pourraient être les composés les plus pertinents en ce sens. Plus précisément, il a été démontré que le 6-gingérol inhibe la formation de lésions gastriques induites par le HCl, éventuellement par une interaction avec le récepteur vanilloïde.

De plus, il a été démontré que certains composants du gingembre affectent la motilité intestinale. Par exemple, le 6-shogaol, administré par voie orale, a amélioré la motilité gastro-intestinale et un extrait de gingembre a évité un retard dans la vidange gastrique. Chez les patients souffrant de dyspepsie fonctionnelle, une dose unique de gingembre peut également augmenter la vidange gastrique. Tout d'abord, le gingembre est connu pour sa capacité à soulager les ballonnements et les gaz. En effet, il contient des composés actifs tels que le gingérol et le shogaol, qui ont des effets carminatifs. C'est-à-dire qu'ils aident à expulser les gaz du tractus gastro-intestinal, soulageant ainsi la sensation de ballonnements et d'inconfort. De plus, le gingembre stimule également la production d'enzymes digestives, ce qui améliore la digestion et aide à prévenir l'accumulation de gaz dans l'intestin. Le gingembre possède également des propriétés anti-inflammatoires qui peuvent être bénéfiques pour le système digestif. L'inflammation est une réponse courante du corps aux irritations et aux blessures de la muqueuse du tractus gastro-intestinal. Cela peut provoquer des symptômes digestifs inconfortables tels que des gaz. Le gingembre, grâce à son action anti-inflammatoire, peut réduire l'inflammation du tractus gastro-intestinal, ce qui, à son tour, peut soulager les symptômes de gaz et de dyspepsie.

Quelle est la dose recommandée d'Enzimax Intestigas ?

COMMENT LE PRENDRE

Prendre 1 gélule par jour, 15 minutes avant un repas produisant des gaz.

Enzimax Intestigas a-t-il des contre-indications ?

Déconseillé aux enfants de moins de 12 ans et aux femmes enceintes, ni aux personnes diabétiques ou prenant des inhibiteurs de l' α -galactosidase, ni aux personnes atteintes de galactosémie.

