



Le AIM PrepZymes favorise la digestion grâce à une combinaison d'enzymes, de papaye et de feuille d'ail en poudre.

## Qu'est-ce qui fait du PrepZymes un produit unique en son genre?

- Réunit des enzymes, de la feuille d'ail sauvage et de la papaye
- Efficace pour les régimes riches en sucre et en graisses
- Fournit des enzymes digestives et alimentaires pour compenser les carences dues à la consommation d'aliments transformés

## Approche

Les enzymes agissent comme des étincelles : elles déclenchent ou accélèrent les réactions chimiques essentielles à la vie de notre organisme. Le corps humain produit des millions d'enzymes à chaque seconde. Elles sont nécessaires pour fournir l'énergie cellulaire, réparer tous les tissus, organes et cellules, stimuler le cerveau et digérer les aliments, ce qui englobe l'absorption, le transport et le métabolisme des nutriments ainsi que l'élimination des déchets.

### Le PrepZymes contient les enzymes suivantes :

- Protéase I
- Protéase II
- Alpha-amylase
- Lipase
- Cellulase
- Lactase
- Diastase
- Invertase
- Papaine

## Trois types d'enzymes

Il y a trois types d'enzymes : les enzymes métaboliques, les enzymes digestives et les enzymes alimentaires.

Les enzymes métaboliques catalysent ou déclenchent les réactions à l'intérieur des cellules. Les organes, tissus et cellules de l'organisme sont régis par les enzymes métaboliques. Sans elles, notre corps ne fonctionnerait pas. Par exemple, ce type d'enzyme aide à transformer le phosphore en tissu osseux, à lier le fer aux globules rouges, à cicatriser les plaies et à contrôler les battements du cœur.

Les enzymes digestives sont sécrétées par les glandes salivaires, les glandes gastriques, les îlots pancréatiques

## Bienfaits et caractéristiques primordiaux

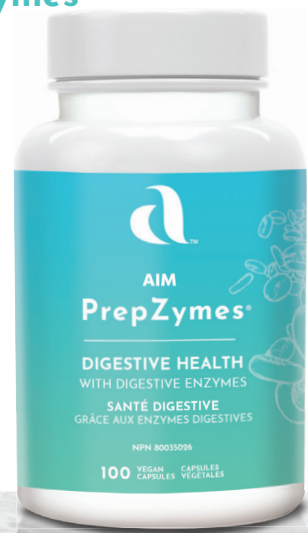
- Contribue à entretenir la santé digestive
- Permet la digestion plus complète des aliments
- Améliore l'assimilation et l'utilisation des aliments
- Augmente l'énergie
- Formule unique - 177 mg d'enzymes, 50 mg de feuille d'ail sauvage et 40 mg de papaye par capsule
- Contient des enzymes de culture

secrétées et les glandes sécrétrices de l'intestin grêle pour dégrader les aliments et permettre l'absorption des nutriments par le circuit sanguin ainsi que leur utilisation pour les fonctions physiologiques. Divers types d'enzymes digestives ciblent des nutriments différents. Elles assurent que l'organisme bénéficie au maximum de la valeur nutritionnelle des aliments. Par exemple, la protéase dégrade les protéines, l'amylase dégrade les glucides, la lipase dégrade les lipides et la diastase digère les sucres et les grains.

Les enzymes alimentaires nous sont fournies par les aliments. Elles comprennent des enzymes digestives, mais aussi celles qui sont propres à chaque aliment. Les enzymes alimentaires aident à 'prédigérer' les aliments, en commençant à les dégrader avant qu'interviennent les enzymes de notre organisme.

## L'importance des enzymes

La théorie des enzymes est fondée sur les travaux du Dr Edward Howell, qui fut l'un des premiers à étudier ce domaine dans les années 1920. Le Dr Howell, qui a écrit deux livres à ce sujet, postule que l'être humain reçoit une quantité limitée d'énergie enzymatique à la naissance et qu'il appartient à chacun d'entre nous de se réapprovisionner en enzymes pour leur permettre de remplir leurs fonctions vitales, faute de quoi l'on risque d'avoir des



troubles de santé. La recherche actuelle démontre que l'organisme produit moins d'enzymes à mesure qu'il vieillit.

La popularité de la théorie des enzymes a augmenté de pair avec la quantité accrue d'aliments transformés et cuits dans le régime alimentaire occidental. Les enzymes sont extrêmement sensibles à la chaleur; les températures au-delà de 48°C détruisent les enzymes alimentaires, de même que la pasteurisation, la mise en conserve et la cuisson au micro-ondes. Autrement dit, les aliments cuits et transformés ne contiennent que peu ou même pas d'enzymes, et l'alimentation typique des pays industrialisés entraîne une carence en enzymes.

Les études nutritionnelles ont démontré qu'une alimentation régulièrement composée d'aliments cuits et en conserve entraîne le développement de maladies dégénératives chroniques. Ceci souligne l'importance de consommer des fruits et des légumes crus. Seuls les aliments crus possèdent des enzymes 'vivantes' fonctionnelles. Plus on consomme d'aliments crus, plus on bénéficie d'enzymes vivantes.

## Les bienfaits des enzymes

L'apport accru d'enzymes à l'organisme procure de nombreux bienfaits. Comme nous l'avons déjà indiqué, cela aide à augmenter les propres réserves d'enzymes de l'organisme, ce qui peut améliorer la santé.

Il est bien connu que les enzymes digestives favorisent la dégradation appropriée des aliments qui permet d'utiliser davantage de leurs nutriments. Ceci peut faciliter la maîtrise du poids du fait que tout en mangeant moins, l'organisme reçoit davantage de nutriments, ce qui se traduit par une réduction des calories.

La digestion complète des aliments offre aussi un autre avantage. Les aliments non digérés risquent de stagner dans l'appareil digestif, où il se putréfient et engendrent une accumulation de déchets dans le côlon. Ces matières fécales commencent à pourrir et produisent des bactéries et des toxines. Les toxines finissent par traverser la paroi intestinale, sont entraînées par les capillaires sanguins et sont disséminées partout dans l'organisme. Ceci risque de donner lieu à une multitude de troubles de santé. La prise d'enzymes digestives assure la digestion complète des aliments et aide à éliminer les problèmes potentiels liés à l'accumulation des déchets et des toxines.

## La papaye et la feuille d'ail sauvage

La papaye présente dans le PrepZymes contient de la papaïne, une enzyme qui adhère aux protéines, favorise leur digestion et a un effet apaisant sur l'estomac. L'ail sauvage soutient la digestion et ajoute une activité antioxydante à la formule.

## Les enzymes de culture

Les enzymes de culture sont particulièrement bénéfiques du fait qu'elles conservent leur activité aussi bien dans un milieu acide qu'alcalin. Les enzymes sont

## Mode d'emploi du PrepZymes

- Prendre 3 capsules par jour avec les repas. Pour un usage prolongé, consulter un praticien de soins de santé
- Consulter un praticien de soins de santé avant emploi pendant la grossesse ou l'allaitement ou en présence d'allergie au latex ou aux fruits
- Garder hors de la portée des enfants

cultivées, filtrées et purifiées pour assurer que le produit est exempt de champignons, bactéries ou levures.

La combinaison unique d'enzymes de culture du PrepZymes a été tout spécialement formulée pour remplacer les enzymes d'origine naturelle éliminées par la transformation des aliments, par leur préparation et leur cuisson, ainsi que par l'irradiation des denrées alimentaires ou la culture des récoltes dans des sols appauvris.

## FAQ

### À qui le PrepZymes est-il recommandé?

Il est recommandé de prendre des enzymes digestives lorsqu'on a la sensation de mal digérer ses aliments. De plus, notre organisme produit moins d'enzymes à mesure que l'on vieillit, ce qui augmente le besoin d'enzymes avec l'âge.

### Le PrepZymes est-il déconseillé dans certains cas?

Oui, le PrepZymes est déconseillé en présence de gastrite ou d'ulcère gastrique ou duodénal du fait qu'il peut irriter un ulcère existant. Consulter un praticien de soins de santé avant emploi en présence de diabète, de lésions/ulcères gastro-intestinaux, pendant la prise d'anticoagulants, d'anti-inflammatoires ou d'autres produits à base d'enzymes, ou lors d'une intervention chirurgicale. Des maux de tête, des brûlures d'estomac, des ballonnements et une hypersensibilité (telle qu'une allergie) peuvent se manifester; dans un tel cas, cesser l'emploi.

### Puis-je prendre le PrepZymes avec le FloraFood ou avec d'autres produits AIM?

Vous pouvez prendre le PrepZymes avec d'autres produits AIM. Le PrepZymes et le FloraFood se prennent tous deux de préférence avec les repas. Toutefois, le PrepZymes décomposera les bactéries du FloraFood. Il convient donc de prendre ces produits à des repas différents.

## Exclusivement distribué par :