



AIM PrepZymes es un suplemento dietético para la salud digestiva que proporciona una combinación de enzimas, papaya y polvo de hojas de ajo.

### ¿Por qué es especial PrepZymes? —

- Combina enzimas con hojas de ajo y papaya.
- Eficaz para dietas ricas en azúcar y grasas
- Proporciona enzimas digestivas y alimentarias para compensar las deficiencias causadas por el consumo de alimentos procesados.

### Enfoque —

Las enzimas actúan como chispas que inician o aceleran las reacciones químicas esenciales que nuestro cuerpo necesita para vivir. El cuerpo humano produce millones de enzimas cada segundo. Son necesarios para proporcionar energía celular, reparar todos los tejidos, órganos y células, estimular el cerebro y digerir los alimentos. Este último incluye la absorción, transporte y metabolismo de nutrientes así como la eliminación de desechos.

#### PrepZymes contiene las siguientes enzimas:

- Proteasa I
- Proteasa II
- Alfa / Beta amilasa
- Lipasa
- Celulasa
- Lactasa
- Maltase
- Invertasa
- Papaína

### Tres clases de enzimas —

Hay tres clases de enzimas: metabólicas, digestivas y alimentarias.

Las enzimas metabólicas catalizan o desencadenan reacciones dentro de las células. Los órganos, tejidos y células del cuerpo son administrados por enzimas metabólicas. Sin ellos, nuestros cuerpos no funcionarían. Por ejemplo, esta clase de enzimas ayuda a convertir el fósforo en hueso, une el hierro a nuestros glóbulos rojos, cura las heridas y apoya el latido de nuestro corazón.

Las enzimas digestivas son secretadas por el páncreas y descomponen los alimentos, lo que permite que los nutrientes se absorban en el torrente sanguíneo y se utilicen en las funciones corporales. Aseguran que obtengamos el mayor valor nutricional posible de los alimentos. Los

### Beneficios y características importantes

- Ayuda a mantener la salud digestiva
- Permite una digestión más completa de comida
- Mejora la asimilación y utilización de alimentos
- Aumenta la energía
- Fórmula exclusiva y patentada: 177 mg de enzimas, 50 mg de alpino hoja de ajo silvestre y 40 mg de papaya fruta por cápsula
- Contiene enzimas cultivadas

ejemplos incluyen proteasa para descomponer proteínas, amilasa para carbohidratos, lipasa para grasas y aceites y maltasa para digerir azúcares de malta y granos.

Las enzimas alimentarias se nos proporcionan en los alimentos que comemos. Incluyen enzimas digestivas, pero también aquellas que son exclusivas de determinados alimentos. Las enzimas de los alimentos nos ayudan a "predigerir" los alimentos, comenzando a descomponerlos antes de que las enzimas de nuestro cuerpo comiencen a hacerlo.

### La importancia de las enzimas —

La teoría de las enzimas se basa en el trabajo pionero del Dr. Edward Howell en la década de 1920. Escribió dos libros sobre el tema y teorizó que a los humanos se les da un suministro limitado de energía enzimática al nacer, y que depende de nosotros reponer nuestro suministro de enzimas para asegurar que se realicen sus trabajos vitales. Si no reponemos nuestro suministro, corremos el riesgo de enfermarnos. La investigación actual muestra que a medida que envejecemos, producimos una cantidad reducida de enzimas.

La teoría de las enzimas se hizo popular a medida que la dieta occidental se volvió más dependiente de los alimentos procesados y cocidos. Las enzimas son extremadamente sensibles al calor; las enzimas alimentarias se destruyen a temperaturas superiores a los 118° F. Los alimentos



pasteurizados, enlatados y en el microondas destruyen sus enzimas. Esto significa que los alimentos cocidos y procesados contienen pocas enzimas, o ninguna, y que la dieta típica que se encuentra en los países industrializados conduce a una deficiencia de enzimas.

Los estudios nutricionales han demostrado que una dieta regular de alimentos cocidos y enlatados provoca el desarrollo de enfermedades crónicas degenerativas. Esto apunta a la importancia de comer frutas y verduras crudas. Solo los alimentos crudos tienen enzimas "vivas." Y cuantos más alimentos crudos coma, más enzimas vivas obtendrá.

## Los beneficios de las enzimas

Hay muchos beneficios en proporcionar al cuerpo más enzimas. Como se señaló, esto ayuda a aumentar el suministro de enzimas del propio cuerpo, lo que puede conducir a una vida más saludable.

Es de conocimiento común que las enzimas digestivas nos ayudan a descomponer los alimentos de manera más completa, lo que nos permite utilizar más nutrientes. Esto podría ayudar a controlar el peso, ya que su cuerpo recibe más nutrientes de menos alimentos, lo que significa menos calorías.

Hay otra ventaja de que los alimentos se digieran completamente. Los alimentos no digeridos pueden permanecer en el tracto digestivo, donde pueden pudrirse, creando una acumulación de desechos en el colon. Esta materia fecal comienza a descomponerse, produciendo bacterias y toxinas. Las toxinas eventualmente se filtran a través de la pared intestinal, donde los capilares sanguíneos las recogen y las distribuyen por todo el cuerpo. Esto puede resultar en numerosos problemas de salud. El uso de enzimas digestivas asegura que su comida se digiera más completamente, lo que ayuda a eliminar los problemas potenciales relacionados con la acumulación de desechos y toxinas.

## Fruta de papaya y ajo silvestre alpino

La fruta de papaya en PrepZymes contiene papaína, una enzima que se adhiere a las proteínas, ayuda en la digestión de las mismas y tiene un efecto calmante en el estómago. El ajo silvestre alpino favorece la digestión y agrega actividad antioxidante a la fórmula.

## Enzimas cultivadas

Las enzimas cultivadas son particularmente beneficiosas porque son activas tanto en ambientes ácidos como alcalinos. Las enzimas se cultivan, filtran y purifican para que no queden hongos, bacterias o levaduras en el producto.

La combinación única de enzimas cultivadas en PrepZymes ha sido especialmente formulada para reemplazar las enzimas naturales que se pierden durante el procesamiento, preparación y cocción de alimentos, así como la irradiación de alimentos o el cultivo de cultivos en suelos empobrecidos.

## Cómo usar PrepZymes

- Tome 1 cápsula antes o durante cada comida.
- No lo use si tiene gastritis o una úlcera duodenal o gástrica.
- Consulte a un médico antes para usar si está embarazada, amamantando o tiene alergia a látex o frutas.
- Mantener fuera del alcance de los niños.



## Preguntas frecuentes

### ¿Quién debería usar PrepZymes?

Si cree que no está digiriendo bien los alimentos, debe utilizar enzimas digestivas. Además, nuestros cuerpos producen menos enzimas a medida que envejecemos, por lo que debemos considerar el uso de enzimas digestivas a medida que maduramos.

### ¿Pueden los niños tomar PrepZymes?

Sí, pueden. Los niños pueden tomar la dosis habitual de una cápsula para adultos antes o durante cada comida. Sin embargo, cuando use suplementos dietéticos, se recomienda que consulte a su médico.

### ¿Hay alguien que no deba tomar PrepZymes?

Sí, se recomienda que las personas con gastritis o úlceras gástricas o duodenales no utilicen AIM PrepZymes. Si es alérgico al látex o las frutas, no debe tomar PrepZymes.

### ¿Puedo tomar PrepZymes con FloraFood u otros productos AIM?

Puede tomar PrepZymes con otros productos de AIM. PrepZymes y AIM FloraFood se toman mejor con las comidas. Sin embargo, PrepZymes descompondrá las bacterias en FloraFood, así que tome estos productos por separado en comidas alternas.

## Distribuido exclusivamente por: