

coralclub

Chewable Papaya

Смачна подорож до
здорового травлення



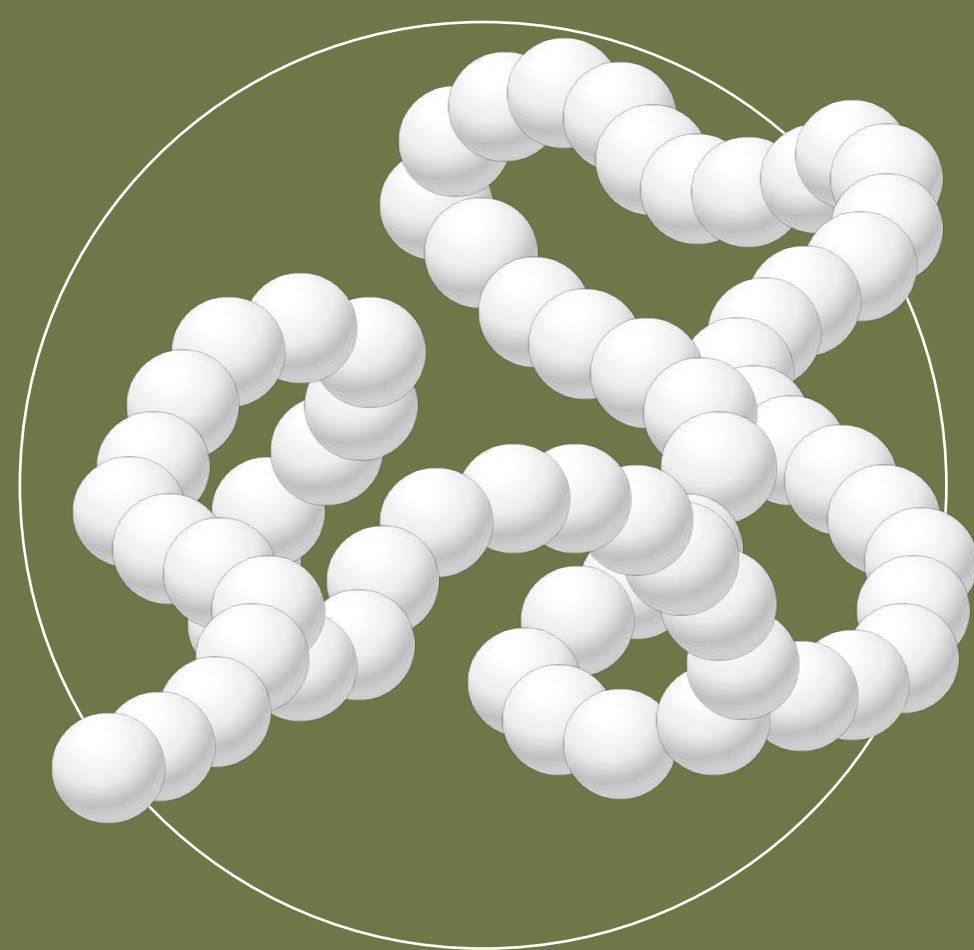
Одне з **основних завдань травлення** – обробка та перетворення органічних макрокомпонентів їжі (білків, жирів, вуглеводів) на **доступні для засвоєння і подальшого використання організмом базові сполуки**.



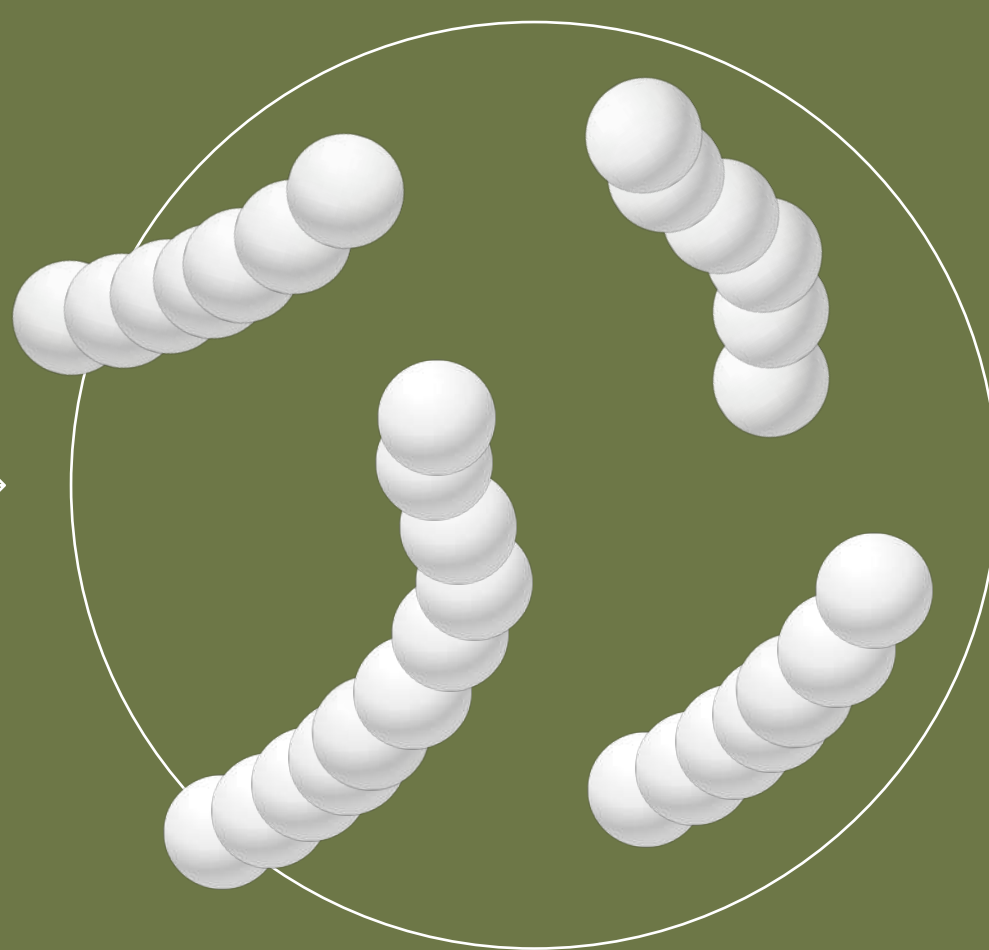
Ферментативний гідроліз – процес розщеплення органічних молекул за участі травних ферментів.

Цікавим є той факт, що ферменти мають **спеціалізацію** – розщеплюють лише певну групу речовин: **протеолітичні ферменти (протеази)** “працюють” із білками, ліпази – з жирами, глікозиди – з вуглеводами.

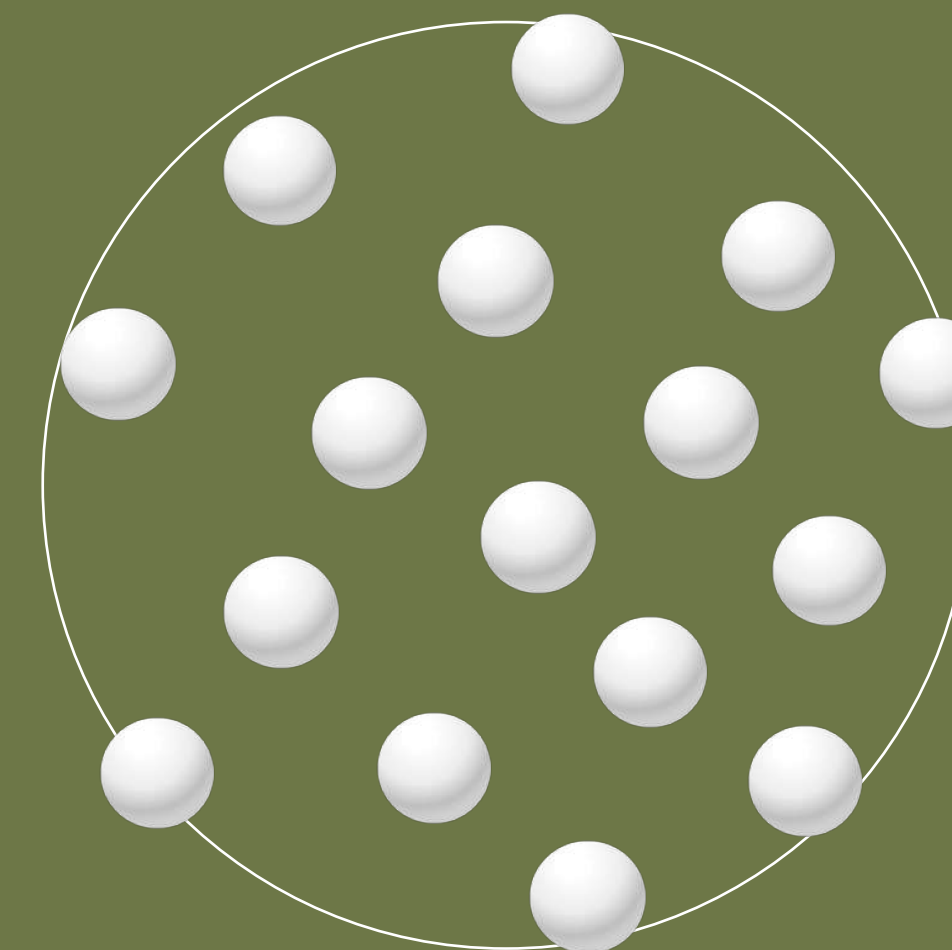
Перетравлювання білків



Білок



Пептиди



Амінокислоти

Амінокислоти – головний будівельний матеріал для організму. Тому вкрай важливим є якісне **розщеплення та засвоєння білка**.

Білок у раціоні закладає фундамент для здорового й активного життя. Однак, до 20–30% білка може **не засвоюватись організмом**.^[1,2,3]

Надзвичайно важливо покращити засвоєння білка:



людям похилого віку

вегетаріанцям і
веганам

спортсменам і всім,
хто дотримується
білкових дієт

у період відновлення
після хвороб

тим, хто веде
малорухливий спосіб
життя або постійно
перебуває у стресі



“Надлишок псує «задоволення».”

Прагнення отримати максимум користі від білка може призвести до його надлишку у раціоні і викликати дискомфорт у ШКТ

Кількість протеаз*, що виробляються організмом, обмежено, тому при переїданні білкової їжі, (наприклад, морепродуктів або шашлику) вони не можуть упоратися з перетравлюванням білків і ми відчуваємо важкість у ШКТ.

*Протеази – це клас ферментів, тобто біологічних каталізаторів, які допомагають "розрізати" довгі ланцюги амінокислот, що складають білки, на більш короткі пептиди та окремі амінокислоти.



Крім того, перетравлювання білка погіршується внаслідок:

браку власних ферментів

порушення водного балансу

шкідливих звичок (куріння, алкоголь)

дисбалансу мікрофлори кишечника

нестачі клітковини у раціоні

Для того, аби білкова
їжа краще
засвоювалась, а
травлення було
комфортним навіть
при хибах раціону та
зміні ритму життя

ми створили
Chewable Papaya

Chewable Papaya



coralclub

Продукт, важливий для підтримання травлення

Комплекс рослинних ферментів з плодів папаї та ананаса, екстракту кореня куркуми і вітаміну B2 покращує перетравлювання та засвоєння білкової їжі.



Chewable Papaya: продуманий склад і зручний формат

В 1 добовій дозі
(3 жувальних таблетки):

- 225 мг екстракту плодів папаї (Carica papaya)
- 60 мг бромелайну
- 9,9 мг екстракту кореневищ куркуми довгої (Curcuma longa)
- 0,45 мг вітаміну B2

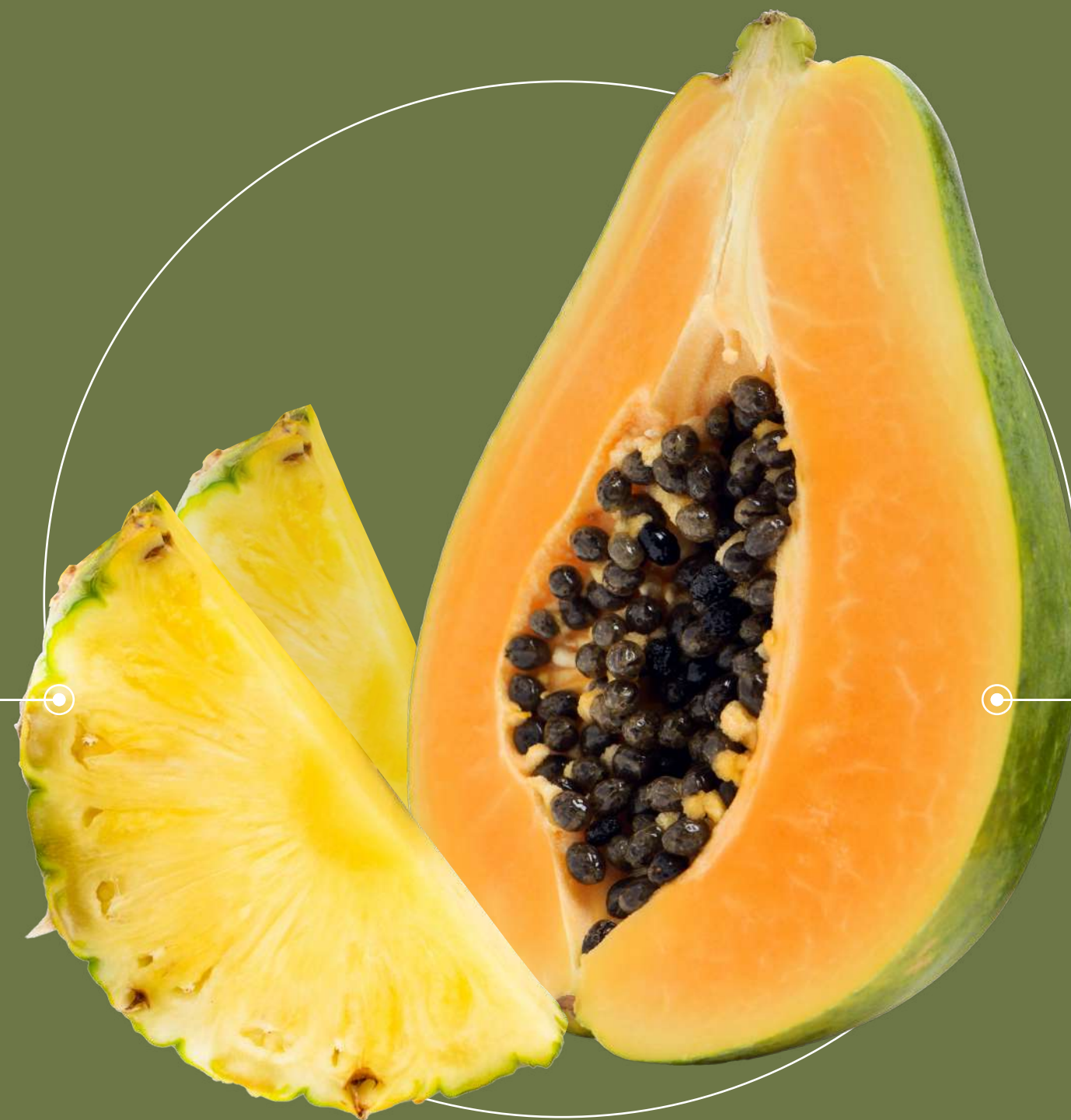
Переваги
жувальної форми:

- не потрібно запивати водою
- легко приймати за будь-яких обставин (під час подорожей або ділових поїздок)
- швидка дія активних компонентів, що починається у ротовій порожнині і триває вздовж усього травного тракту

У складі **Chewable Papaya** – комбо рослинних ферментів та екстрактів

Бромелайн

отримують зі стебел ананаса



Екстракт плодів папаї

отримують з нестиглої папаї

Синергічний комплекс
допомагає покращити
перетравлювання
та засвоєння білка

Думаєте, що цілком достатньо додати до раціону стиглі плоди папаї або ананасовий сік? Ми вас розчаруємо.

Справа в тому, що бромелайн міститься в неїстівній частині ананаса (серцевині і стеблях), а у стиглих плодах папаї надто мало папаїну.

Крім того, ефективність вітамінів і корисних компонентів знижується при транспортуванні та зберіганні фруктів.

Саме тому виробництво Chewable Papaya розташовано поруч із місцем вирощування ананасів і папаї, що дозволяє зберігати максимум цінних компонентів. А екстракти отримують із частин рослин з максимальним вмістом рослинних ферментів.



Склад Chewable Papaуа доповнено вітаміном В2 та екстрактом куркуми

Вітамін В2 бере участь у вуглеводному, білковому та жировому обміні, покращує засвоєння білка.

Екстракт куркуми стимулює вироблення жовчі та покращує обмін речовин.



Chewable Paraya виробляється високотехнологічною компанією TSI

- **технопарк нового покоління**
дослідний науковий центр
з 9 інтегрованих лабораторій та сучасне виробництво
- **енергоефективне та екологічне виробництво**
понад 70% енергії, що споживається виробництвом, — відновна сонячна енергія.
TSI входить в ініціативу Re100, цель которой — 100% использование источников возобновляемой энергии

Chewable Papaya

ДОПОМОЖЕ:



покращити перетравлювання
та засвоєння білкової їжі



зменшити дискомфорт
після їжі



підтримати здоров'я ШКТ



зміцнити імунітет



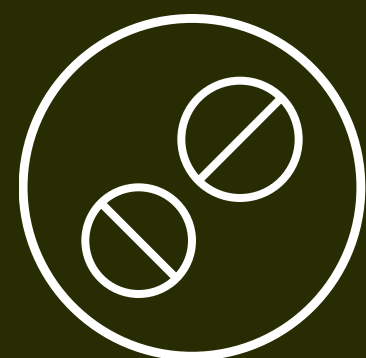
Chewable Papaya

coralclub

Chewable Papaya



Удосконалена формула з ферментом бромелайн та екстрактом папаї



Смачні жувальні таблетки для комфортного травлення



Склад доповнено екстрактом кореня куркуми і вітаміном B2



Chewable Papaya

2196

Бонусні бали

6,0

Клубна ціна

Роздрібна ціна



coralclub

Chewable Papaya

Смачна подорож до
здорового травлення



Дослідження та література:

1. Chacko A, Cummings JH. Nitrogen losses from the human small bowel: obligatory losses and the effect of physical form of food. *Gut*. 1988 Jun;29(6):809-15. doi: 10.1136/gut.29.6.809. PMID: 2838402; <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/2838402/> PMCID: PMC1433749
2. Davila AM, Blachier F, Gotteland M, Andriamihaja M, Benetti PH, Sanz Y, Tomé D. Re-print of "Intestinal luminal nitrogen metabolism: role of the gut microbiota and consequences for the host". *Pharmacol Res*. 2013 Mar;69(1):114-26. doi: 10.1016/j.phrs.2013.01.003. Epub 2013 Jan 12. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23183532/> PMID: 23318949.
3. Richter M, Baerlocher K, Bauer JM, Elmadfa I, Hesecker H, Leschik-Bonnet E, Stangl G, Volkert D, Stehle P; on behalf of the German Nutrition Society (DGE). Revised Reference Values for the Intake of Protein. *Ann Nutr Metab*. 2019;74(3):242-250. doi: 10.1159/000499374. Epub 2019 Mar 22. PMID: 30904906; <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/30904906/> PMCID: PMC6492513.
4. Roxas M. The role of enzyme supplementation in digestive disorders. *Altern Med Rev*. 2008 Dec;13(4):307-14. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/19152478/> PMID: 19152478.