



ENZYSOL

Prodotto incluso nel Registro degli integratori del Ministero della Salute Spagnolo, *codice 0599/9388/2017*.

Prodotto incluso nel Registro degli integratori del Ministero della Salute Francese, *codice 2018-6-320*.

Prodotto incluso nel Registro degli integratori del Ministero della Salute Belga, *codice PL/AS 1653/15*.

NOTE: I frutti del **CARDO MARIANO** (*Silybum marianum* Gaertn.) è una pianta erbacea biennale della famiglia *Asteracee*, presente in tutto il bacino del Mediterraneo. Il nome "*mariano*" sembra gli sia stato dato a causa delle piccole striature bianche che ha sulle foglie, dovrebbero rappresentare il latte che la Vergine Maria perse durante l'allattamento presso un riparo in una vegetazione di cardi durante il periodo di fuga in Egitto con Giuseppe e Gesù bambino. Già nel Cinquecento Pietro Andrea Mattioli, noto umanista e medico italiano descrisse le qualità del cardo mariano. un tempo godeva di molta stima nella medicina popolare, stima che è andata via via sfumando ingiustificatamente. I frutti del Cardo mariano, impropriamente chiamati semi, contengono un principio attivo denominato Silimarina. La Silimarina corrisponde all'insieme di tre sostanze dette stereoisomeri (*Silibina*, *Silidianina* e *Silicristina*). Fra i tre stereoisomeri la Silibina è la più attiva. È comunque il termine Silimarina a classificare i flavolignani, gruppo primario di isomeri chimici attivi del Cardo mariano. Queste molecole non erano mai state riscontrate prima in natura (sembrano derivare dall'unione di una molecola di taxifollina con una di alcool coniferilico). Il Cardo mariano *contribuisce alla **funzione digestiva**, alla **funzione epatica** e alle **funzioni depurative dell'organismo**. Da non dimenticare il suo contributo nel **metabolismo dei carboidrati**.*

Antiossidante. Le **MALTODESTRINE FERMENTATE** sono prodotte da organismi fungali non tossici, in particolare viene utilizzato come starter della fermentazione un ceppo non tossico di *Aspergillus niger*, che viene completamente rimosso al termine del processo di fermentazione, anche per evitare problemi di reazioni allergiche nei soggetti predisposti. La fermentazione delle maltodestrine dà origine a enzimi: **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** (140 endo-PG/grammo). Le maltodestrine sottoposte a fermentazione fungina contengono naturalmente questo insieme di enzimi.

BIBLIOGRAFIA:

Howell Edward, *Food Enzymes*, Lotus Press, 1994.

Anthony J. Chicoke, *Enzymes and Enzyme Therapy*, Keats Publishing, New Canaan, CT, 1994.

Holford Patrick, *Improve Your Digestion*, Piatkus, London, UK, 1999.

AVVERTENZE Tenere fuori dalla portata dei bambini al di sotto dei tre anni. Non superare la dose giornaliera consigliata. Il prodotto va utilizzato nell'ambito di una dieta variata ed equilibrata e uno stile di vita sano. L'uso del prodotto è sconsigliato in caso di allergia presunta o accertata verso uno dei suoi componenti. La data di scadenza si riferisce al prodotto in confezione integra e correttamente conservato.

Le informazioni contenute all'interno di questo file non possono e non intendono porsi in alternativa alla diagnosi e/o alla terapia che sono e rimangono di stretta competenza medica. Il fine della presente applicazione è, infatti, quello di fornire una fonte di consultazione di alcuni integratori alimentari regolarmente notificati presso il Ministero della Salute, senza volontà alcuna di sostituirsi al medico che rimane il referente fondamentale a cui rivolgersi per affrontare i problemi riguardanti la salute personale.