

消化機能と代謝機能の向上



KOUZO ALIVE (酵素)
ALIVE (生きている)



酵素とは

酵素の全体重の事を潜在酵素といいます。潜在酵素は人によってその量は異なり、また、加齢によってどんどん少なくなってしまう。最近の研究から、一生のうちに体内で作りだされる酵素の量は遺伝子によって決まっていることがわかってきました。この一定量の酵素を「**潜在酵素**」と呼んでいます。

酵素の摂取で健康を増進し、病気の治療を行う酵素栄養学のエドワード・ハウエル博士は著書の中で「**潜在酵素**」を早く使い切るか、温存しながら大事に使うかによって健康維持が大きく左右されるばかりか、寿命まで関係している。」と言っています。

ダイジェイム

5つの消化酵素活性を含む**植物性発酵素材**。
小麦ふすまをもとに製造しており、**動物性原料不使用**。

KOUZO ALIVE (酵素アライブ)

17,280 円 (8% 税込) (60 包)

お召し上がり方

1日1~2包、食前、食中、食後のままか水又はお湯と共にお召し上がり下さい。

**3つの
リニューアル**

プロテアーゼ(タンパク質分解酵素)の酵素活性数値が
6,000から⇒ **50,000以上**へアップ!!

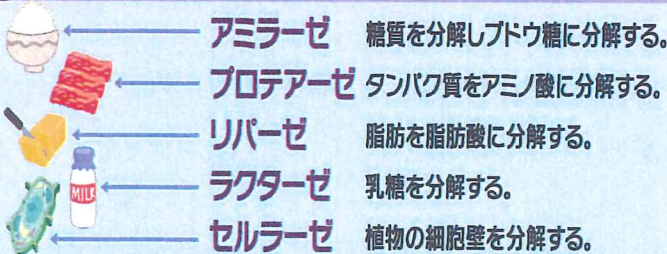
茶花ポリフェノールを処方、
不要な体脂肪を減らす。

ヘスペリジンを処方、
血流を良くし、
体温(免疫力)を上げる。

潜在酵素には

消化酵素

食物の消化・吸収に不可欠。消化器官で分泌され、食物に含まれる栄養素をエネルギー源として腸壁で吸収できるように小さな分子まで切り分ける。



「食べた」だけではなく、分解・吸収して「使う」までもっていかないとけない。

肉料理などのタンパク質や、酸化した油を使用した加工食品、インスタント食品、白米や白砂糖などの精製食品や食品添加物などを、消化酵素を大量に必要とする食品を取りすぎるため現代人は、特に高齢者は消化酵素を使いすぎて慢性的な潜在酵素不足になり代謝酵素までも消化酵素として使わなければならない状況に有るというのです。

酵素が不足すると、さまざまな健康障害が生じます。タンパク質が酵素によって分解されないと窒素残留物となって腸内に残り腸に腐敗菌を増加させるなど、大腸炎や肝障害などにつながる大きな原因となります。

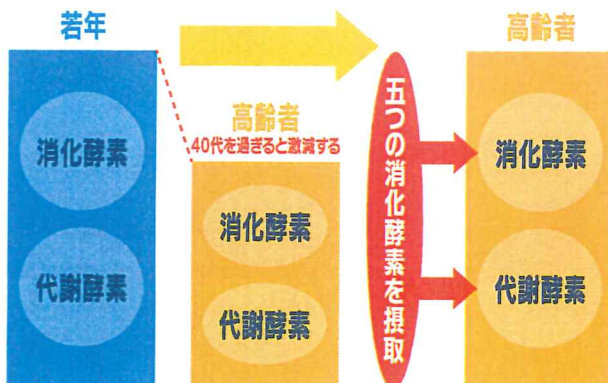
潜在酵素の産生には限りがあり、過食によって、消化に多量の酵素が使われると代謝機能が低下するといった弊害が生じます。

代謝酵素

生命維持活動を行うために働く。腸壁で吸収された栄養分子をエネルギーに変換させる。免疫や自然治癒力の維持、細胞の修復、神経やホルモンのバランスの調整を行う。

- ①消化、吸収した栄養を細胞に届け、新陳代謝に機能する酵素。エネルギーを産生する。
- ②有害物(余分なタンパク、脂質、糖質等や化学物質、活性酸素等)を除去する酵素
- ③病変した細胞(感染細胞、ガン細胞)を分解・除去する酵素
- ④免疫向上に関与する酵素

5つの消化酵素の動き



代謝酵素は、ほとんど胃酸に耐えないので、胃を通過して体内に入れることはできません。大切なことは、5つの胃酸に耐える、活性のある消化酵素を摂ることです。消化酵素を補うことで消化酵素に余力を作り出し、代謝酵素を増やしていくことが必要なのです。

「KOUZO ALIVE」は胃酸に耐え、消化に働き、体内に吸収される画期的な5つの酵素を含んでいます。さらに酵素活性が分析により確認されている初めての酵素商品なのです。「KOUZO ALIVE」を摂取することで、消化酵素に余力が生まれ、代謝酵素を体内で作る体になるのです。

- 結論**
- ①胃酸に耐え、消化に働き、体内に吸収されること。
 - ②酵素活性が分析により確認されていること。
- 以上の酵素を摂取することで消化に余力が生まれ代謝酵素を作る体になるのです。このような製品が誕生しました。