

# Vitale enzymwerking is levend voedsel eten

De dagelijkse voeding is steeds meer aan allerlei bewerkingen onderhevig, verliest aan voedingswaarde en wat is organisch als het door vele handen, langere tijd in opslag pas uit de winkel op je bord komt? Wat komt er uit de lucht en regent erop? 8 kilo per jaar krijgen we onopgemerkt binnen vanuit de omgeving, wat er op je eten zit en wat je inhaleert uit de lucht!

De grond is bewezen zeer verarmd en waarmee wordt die weer verrijkt? Veel groeit niet eens meer op in grond maar staat op grodon, te vergelijken met glaswol waar de voedingsstoffen lees: anti- desinfecterende substanties overheen gesprayd worden. Weet jij wat zuivere biologisch organische meststof kost? Per 750 gram € 5,75 en voor 35 liter water heb je 350 ml nodig.

Regelmatige stress en onregelmatige werktijden, te snel of vaak buiten de deur moeten eten, te weinig uitgebalanceerd voedsel, voedselverdwazing en dood voedsel doet de weerstand dalen. GMO en landbouwgifstoffen zorgen dat de bijen sterven, allemaal bekend dus tot zover.



*"Ik eet al biologisch, bewust zeer gezond en toch....."*

**Het begint allemaal met een vitale enzymwerking ...  
en wat zijn enzymen dan, hoe weet ik dat ik ze eet?**

**Nr 1 Active lifestyle tip: starts with live**

**Enzymen en Vitaliteit nemen af door het eten  
..... van gekookt voedsel.**

Raw Food helpt door Enzymen bij de vertering en absorptie en leidt voedsel in het lichaam naar de juiste plaats bv.: Erepsine ( uit komkommers) regelt door assimilatie het afbreken van overtollige eiwitten in de nieren.

Speeksel -enzym van jong volwassenen is 30 x sterker dan dat van iemand van 69 jaar. Na je 40e vermindert het aantal enzymen. Het zijn kleine eiwitten die niet door maagzuur zijn af te breken en o.a. gekookt restvoedsel opruimen!

Enzym is katalysator, helpt bij transformatie en bij trage spijsvertering. Detox mineraal nr 1 Mg = magnesium zorgt voor meer dan 330 enzymreacties in het lichaam waaronder de eliminatie van afval- en gifstoffen.

Iedere cel heeft het potentieel om een maximaal opgeladen batterij te zijn met een inhoud van ruim 4000 enzymen. Velen hebben dit ongeactiveerd omdat ze onvoldoende mineralen en sporenelementen in hun voeding hebben. Perfecte gezondheid is dat in alle cellen de elektromagnetische lading in harmonie resoneert. Enzymen van rauwe plantaardige oorsprong hebben de beste uitwerking via verschillende pH- graden!

De pancreas heeft t vooral moeilijk met gekookt voedsel.  
A D E K - Vitaminen worden vernietigd door bakken.

**GEBRUIK EENS 50% VAN JE VOEDSEL...RAUW...EN KAUW**



**Het kook punt vernietigt de voedingswaarde en de enzymfuncties.**

**Dat is boven de 43 graden of 116 degrees Fahrenheit.**

**Met 41 graden blijvende koorts sterft men...**

**100% verlies = 100% dood voedsel**  
**Zie de bereiding en het percentage**  
**aan verlies van levende enzymen.**

Raw Food	<b>100% levende enzymen</b>
Juiced	<b>100% levende enzymen</b>
Dried	<b>verlies</b> van 2,5%
Frozen	<b>verlies</b> van 3 - 30%
Steamed	<b>verlies</b> van 15 - 60%
Cooked	<b>verlies</b> van 40 - 100%
Microwaved	<b>100% verlies</b>
Pasteurized	<b>100% verlies</b>



**Enzymes met een voedselverterende werking komen uit 3 bronnen te weten:**

**Vrucht ~ bromelaïne resp. papaïne van de ananas- of papaya**

**Dieren ~ pancreatine van een os of gecastreerd mannelijk varken**

**Plant ~ probiotica, gist en fungus/ schimmel**

**Vegetarisch en/of veganistisch zijn deze producten verkrijgbaar soms met een extra kruid en/of specerij zoals de Ayurvedische remedie Amla/ Emblica officinalis < Indische kruisbes, hoogst vitaliserend kruid welke de rijkste vit. C-bron is > dan is het geen enzym meer maar werkt wel in synergie.**

**Pancreatine is ook als lipase onttrokken van de Aspergillus Niger, gefermenteerd uit een schimmelcultuur die van nature in Hooi of compost voorkomt. Daarnaast wordt de schimmel gebruikt voor de productie van enzymen, zoals glucose -oxidase en het kipeiwitsplitsende lysozym (Lysozymen, ook wel muramidasen genoemd, zijn enzymen die de wand van een bacterie aanvallen. Ze komen voor in traanvocht, bloed, speeksel, eieren, enz. en ze worden vaak gevonden in witte bloedcellen. Lysozymen hebben een lyserende werking op sommige bacteriën. Het enzym wordt gevormd door neutrofielen, granulocyten en de voorgangers van dit stadium, monocytten en macrofagen.**

**Een hogere concentratie lysozymen ontstaat bij chronische ontstekingen, zoals bij tuberculose en sarcoïdose. Ook bij celwoekeringen, zoals bij leukemie, ontstaan er meer lysozymen. Lysozym wordt als voedingsenzym verkregen uit kippeneiwit. Het E-nummer van lysozym is E1105. Lysozym mag sedert 2012 in de Europese Unie gebruikt worden als conserveermiddel in bier, dat niet gepasteuriseerd of steriel gefiltreerd wordt.<sup>[1]</sup> Lysozym remt de groei van melkzuurbacteriën in het bier).**

---

**Vol spectrum digestieve Enzymen.**

**Voor die aanpak zijn hier een paar tips:**

**Heb je een galblaas issue en zoek je daar een dieet voor kijk dan uit of die meer lipase heeft en zouten zoals de geel -groenige secretie die door de lever gemaakt wordt om voor de vetvertering te zorgen.**

**Waar er betaïne HCL op de productlijst staat kijk of die inclusief pepsine is. Anderen bevatten lactase, welke tot voor kort alleen beschikbaar was als een enkelvoudig product. Dit enzym is ontworpen om te assisteren bij de koolhydraat -vertering van melkproducten. Kies een kruidige smaak zoals met pepermunt en gember, deze verbeteren de spijsvertering.**

**Sommigen zullen meer pancreas enzymen nodig hebben dan anderen maar velen zullen aan het eind van de dag voordeel hebben van een surplus aan enzymen.**

ws op gezondnu.nl

## Onderzoek

**5,3 miljoen** Nederlanders hebben een chronische ziekte.

In de afgelopen acht jaar

**steeg het aantal mensen met een chronische ziekte**

zoals kanker, reuma, diabetes en astma in Nederland met **zeventien procent.**

(RIVM)

Bericht uit 2015

1:15 overlijdt voor de 70 jaar en 4:10 krijgt voor de 65 jaar de diagnose Kanker of hoort dat hij/zij een Tumor heeft.

1:10 mensen heeft last van Depressie en/of Overgewicht;

1:4 heeft last van reumatische aandoeningen en

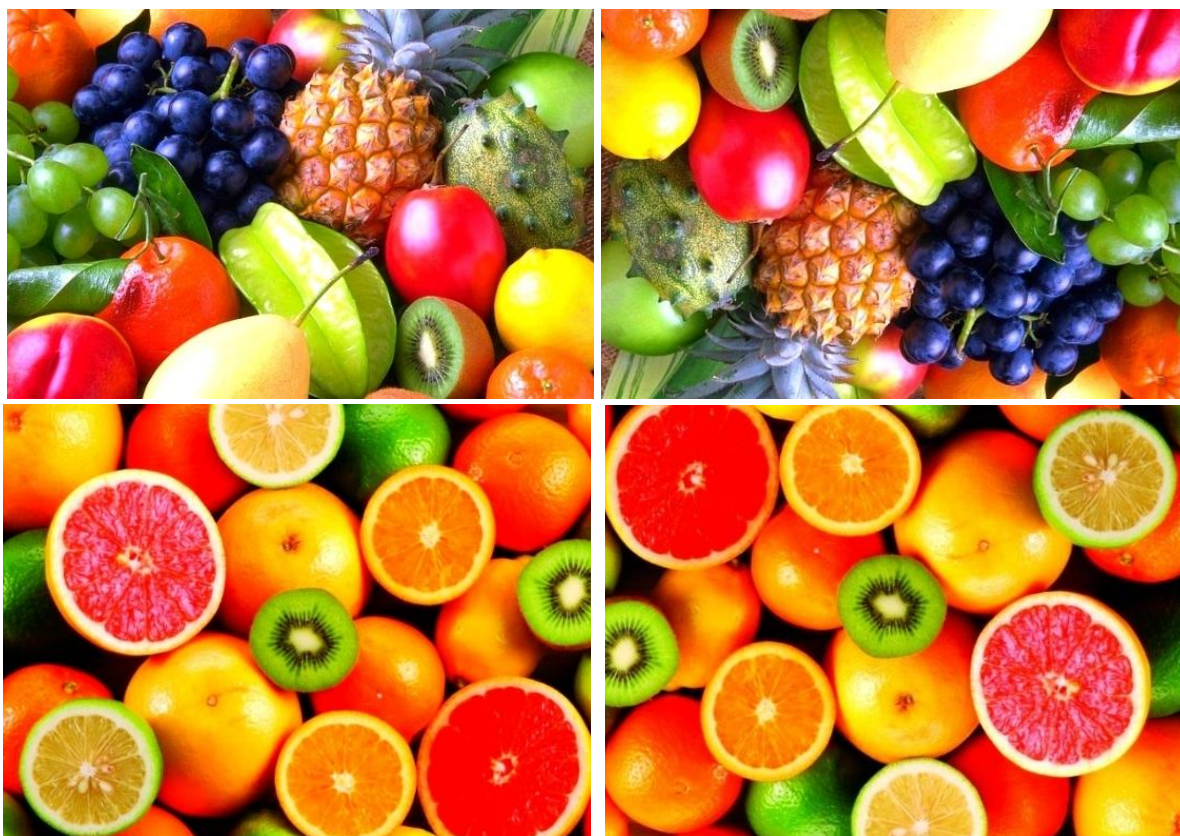
10 tot 15% heeft nu al te kampen met Diabetes!

1:3 heeft ergens een Allergie voor...

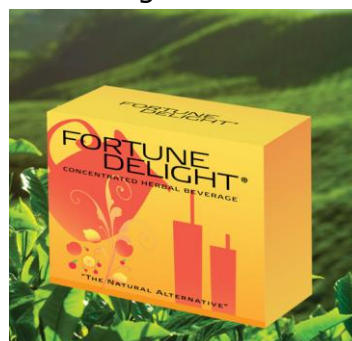
**Signalering is een onderdeel van de preventie filosofie**

## **EPIGENETICS ARE THE SOFTWARE & GENETICS IS THE COMPUTER.**

**Omgevingsfactor is voeding oftewel jouw Software en  
DNA de Hardware. Deze is reversibel gebleken!  
Preventie blijft beter dan correctief onderhoud.**



Sunrider producten zijn gemaakt van hele voeding en bevatten levende  
enzymen zoals



Voorlichting kan op het eind veel besparen en is gratis bij bestelling.  
Deze informatie is u aangeboden door onafhankelijk Sunrider distributeur  
Zoufy E. Mienes voor contact nu: bel 05647544477 of via: [info@zoufy.nl](mailto:info@zoufy.nl)