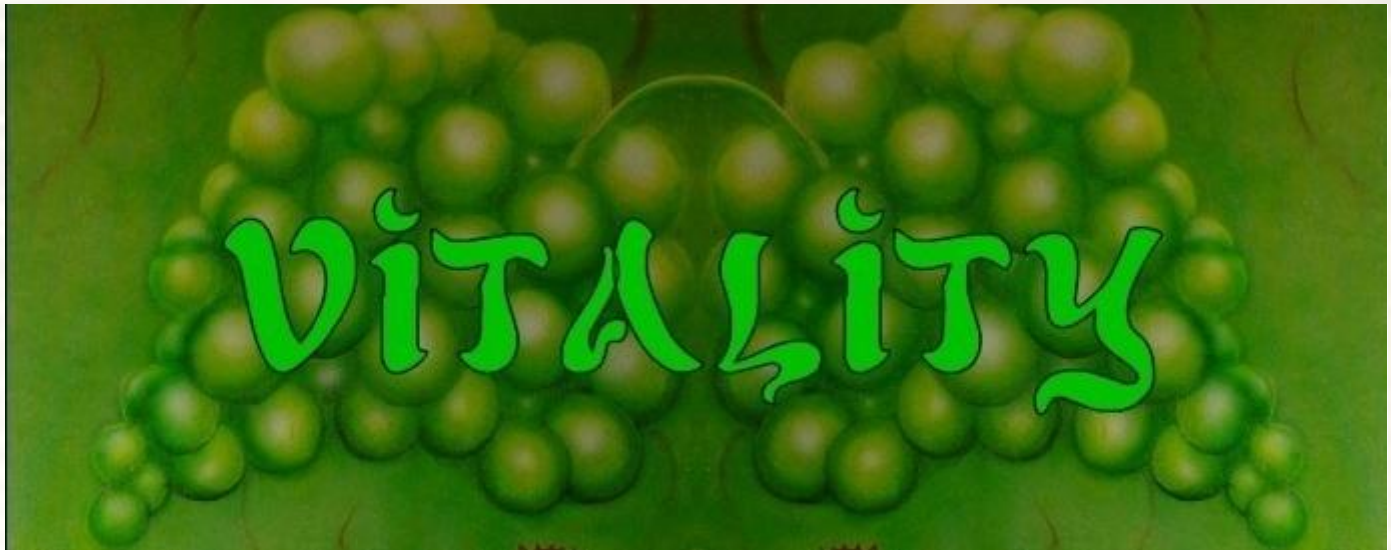


Het begint allemaal met een Vitale Enzymwerking



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

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 een 69- jarige. Na je 40e vermindert het aantal enzymen. Het zijn kleine eiwitten die niet door maagzuur zijn af te breken en o.a. resten "gekookt" voedsel opruimen!

Enzym is katalysator en 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 ontgeactiveerd omdat ze onvoldoende mineralen en sporenelementen in hun voeding hebben. Perfecte gezondheid is dat in alle cellen de elektromagnetische lading in harmonie resonanceert. 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	100% levende enzymen
Juiced	100% levende enzymen
Dried	verlies van 2,5%
Frozen	verlies van 3 - 30%
Steamed	verlies van 15 - 60%
Cooked	verlies van 40 - 100%
Microwaved	100% verlies
Pasteurized	100% verlies

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)

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.



Active lifestyle start with live



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

Vrucht ~ bromelaine resp. papaïne van de ananas- of papaya,

Dieren ~ pancreatine van een os of gecasteerd 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, het vitaliserende 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 kipeiwit splitsende lysozym (Lysozymen, ook wel muramidasen genoemd, zijn enzymen die de wand van een bacterieaanvallen. 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), monocyten 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.^[1] 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 betaine 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 pepermint 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.