

Papaín je enzým, ktorý štiepi proteíny. Má ukludňujúce účinky na žalúdok a napomáha tráveniu proteínov.

Vďaka svojej komerčnej hodnote je papaín zďaleka najštudovanejším zo všetkých cysteinových enzýmov.

Využitie papaínu:

- k defibrinácii rán v nemocniciach
- k zabraňovaniu deformácii rohovky zjazvením
- pri liečení edémov, zápalových procesov a pri urýchľovaní hojenia rán
- v malých dávkach ako liek na zlepšenie trávenia

Proteáza je proteolytický enzým, ktorý má schopnosť rozkladať proteíny (bielkoviny). Jeho účinok je významný, pretože neúplné zažívanie proteínov spôsobuje telu problémy, ako napríklad vznik rôznych alergií a tvorba toxických látok. Nestrávené proteíny treba spájať s početnými zdravotnými problémami a cudzími útočníkmi v zažívacom trakte.

Proteáze do značnej miery vďačíme za to, že vo svojich útrobach nemáme parazity. Z nedostatku proteázy plynú značné riziká nákazy vnútorností a napríklad tiež premnoženie kvasiniek z rodu kandida.

Proteáza taktiež dodáva špecifické výživné látky potrebné k tomu, aby sa udržovalo zdravé svalové tkanivo. Posilňuje funkciu zdravého imunitného systému.

Lipáza je enzým, ktorý telo potrebuje k rozkladaniu tukov v potrave do absorbovateľnej formy. Tuky sú v potrave najhoršie stráviteľné a tučná strava má na svedomí viac zažívacích problémov ako proteíny a škroby.

Naviac pri rozkladaní tukov lipáza nepoškodzuje vitamíny v tuku rozpustené ani nenasýtené mastné kyseliny v GLA, DHA, a EPA.

Základné mastné kyseliny sú potrebné pri udržiavaní energie buniek a života. Lipáza transformuje tuky v potrave na základné mastné kyseliny. S postupujúcim vekom mení naše telo produkciu kľúčových enzýmov ako napríklad lipázy a tým postupne uvoľňuje priestor pre nevyváženosť kyselín. Nevyváženosť mastných kyselín môže viesť k početným bežným neduhom a chorobám sprevádzajúcich starnutie.