

# ENZIMAS Y PROBIÓTICOS

Coadyuvantes naturales para una digestión saludable.



ENZIQUIM

## ENZIMAS DIGESTIVAS: APOYO NATURAL PARA LA DIGESTIÓN.

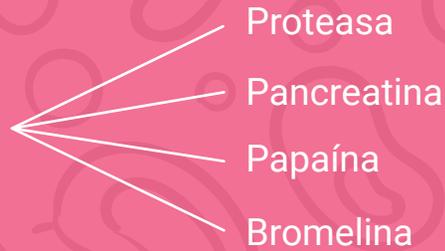
Las enzimas son esenciales para descomponer los alimentos en nutrientes que el cuerpo puede absorber y utilizar; sin embargo, algunas personas no las producen en cantidad suficiente, lo que puede ocasionar síntomas como hinchazón, gases, indigestión y mala absorción de nutrientes.

Suplementar la dieta con enzimas puede mejorar la digestión, facilitar la absorción de nutrientes esenciales y aliviar molestias digestivas, lo cual resulta especialmente útil para quienes siguen dietas altas en proteínas o grasas, o sufren de intolerancias alimentarias y Síndrome del intestino irritable.

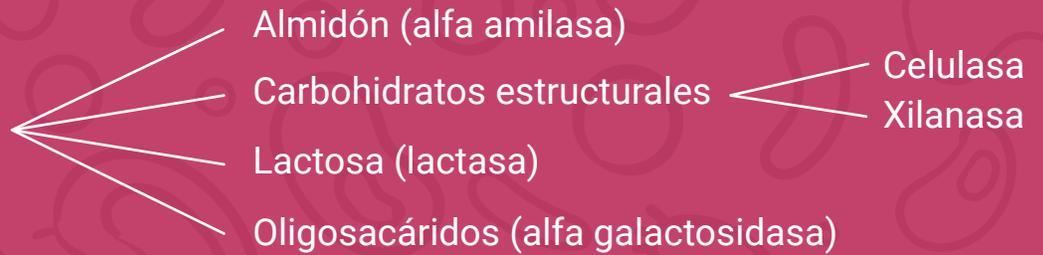


# CATÁLOGO DE ENZIMAS POR FUNCIÓN

## Digestibilidad de proteínas



## Digestibilidad de carbohidratos



## Digestibilidad de lípidos



## FORMULACIONES ESPECIALES

### DIGENZIMA L

Mezcla de enzimas de origen microbiano (alfa amilasa, lipasa, proteasa, celulasa y lactasa) que mejora la eficiencia del proceso digestivo.

#### BENEFICIOS PARA LA SALUD:

- 1** Alfa amilasa: ayuda en la descomposición de carbohidratos complejos (como el almidón) en azúcares más simples, facilitando su absorción y proporcionando energía al cuerpo.
- 2** Lipasa: facilita la digestión de grasas, convirtiéndolas en ácidos grasos y glicerol, lo que puede mejorar la absorción de nutrientes esenciales y vitaminas liposolubles (A, D, E y K).
- 3** Proteasa: descompone las proteínas en aminoácidos, esenciales para la reparación de tejidos, la producción de enzimas y hormonas y el funcionamiento del sistema inmunológico.
- 4** Celulasa: ayuda a digerir la celulosa, componente de la fibra vegetal que el cuerpo humano no descompone por sí solo, lo que puede aliviar molestias digestivas como la hinchazón y mejorar la regularidad intestinal.
- 5** Lactasa: es esencial para digerir la lactosa -azúcar presente en los productos lácteos-, por lo que beneficia especialmente a los intolerantes a la lactosa, reduciendo síntomas como dolor abdominal, gases y diarrea.

# LACTASE C100X

Enzima clave en suplementos digestivos, que ayuda a descomponer la lactosa en sus componentes más simples: glucosa y galactosa, lo cual resulta especialmente útil para personas con intolerancia a la lactosa, condición en la que el cuerpo produce cantidades insuficientes de lactasa.

## BENEFICIOS PARA LA SALUD:

- 1** Permite a las personas con intolerancia a la lactosa consumir lácteos sin experimentar malestares como hinchazón, diarrea y dolor abdominal.
- 2** Al facilitar la digestión de lactosa, mejora la absorción de los nutrientes presentes en los productos lácteos, tales como calcio, proteínas y vitaminas.
- 3** Evita la fermentación de la lactosa en el intestino grueso, lo que reduce la acumulación de gas y la hinchazón, promoviendo un ambiente intestinal más saludable.



## ALFA-GALASE 10K

La alfa galactosidasa descompone oligosacáridos (como rafinosa y estaquiosa) presentes en legumbres, semillas y ciertos vegetales, que no pudiendo ser digeridos directamente por los humanos, se fermentan en el intestino y, en consecuencia, producen gases.

### BENEFICIOS PARA LA SALUD:

- 1 Facilita la digestión de alimentos ricos en fibra y oligosacáridos, como frijoles, garbanzos, lentejas, coles y otros vegetales, haciéndolos más tolerables para personas con sensibilidad digestiva, disminuyendo flatulencias, dolor abdominal y cólicos.
- 2 Al permitir la adecuada digestión de oligosacáridos, se mejora la absorción de otros nutrientes presentes en los alimentos, como proteínas y minerales.
- 3 Es un excelente complemento para dietas veganas y vegetarianas, que suelen ser ricas en alimentos con oligosacáridos, mejorando la tolerancia y digestión de estas comidas.



## PROBIÓTICOS: EL REFUERZO IDEAL PARA LA MICROBIOTA INTESTINAL.

Los probióticos contribuyen al equilibrio de la flora intestinal, lo que favorece una digestión más saludable, y fortalecen el sistema inmune.

Cepas probióticas como *Lactobacillus* y *Bifidobacterium* son ampliamente reconocidas por su eficacia para promover el bienestar digestivo y apoyar la función inmunológica.



# MECANISMO DE ACCIÓN DE LAS BACTERIAS PROBIÓTICAS

- 1** Los probióticos colonizan el intestino y crean una barrera física que impide la adhesión de bacterias patógenas. Al competir por nutrientes y espacio, inhiben el crecimiento de organismos dañinos.
- 2** Algunos probióticos producen ácidos orgánicos (ácido láctico, ácido acético) que disminuyen el pH intestinal, creando un ambiente desfavorable para el crecimiento de patógenos. También producen bacteriocinas, compuestos antimicrobianos que atacan bacterias dañinas.
- 3** Los probióticos interactúan con las células inmunitarias del intestino, promoviendo la activación de macrófagos y la producción de inmunoglobulina A (IgA), lo que refuerza la defensa del organismo frente a patógenos.
- 4** Algunas bacterias probióticas secretan enzimas digestivas (amilasas, proteasas, lipasas) que ayudan en la descomposición de carbohidratos complejos, proteínas y grasas, mejorando la digestión y absorción de nutrientes.



## CATÁLOGO DE BACTERIAS PROBIÓTICAS:

#	Cepas	Potencia (Billones de UFC por g)
1	<i>Bacillus clausii</i>	100
2	<i>Bacillus megaterium</i>	100
3	<i>Bacillus licheniformis</i>	500
4	<i>Bacillus subtilis</i>	800
5	<i>Bifidobacterium bifidum</i>	200
6	<i>Bifidobacterium breve</i>	300
7	<i>Bifidobacterium infantis</i>	100
8	<i>Bifidobacterium adolescentis</i>	100
9	<i>Bifidobacterium lactis</i>	500
10	<i>Bifidobacterium longum</i>	100
11	<i>Enterococcus faecium</i>	200
12	<i>Lactobacillus acidophilus</i>	200
13	<i>Lactobacillus buchneri</i>	100
14	<i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>	50
15	<i>Lactobacillus casei</i>	400
16	<i>Lactobacillus fermentum</i>	200
17	<i>Lactobacillus gasseri</i>	200
18	<i>Lactobacillus helveticus</i>	100
19	<i>Lactobacillus johnsonii</i>	100
20	<i>Lactobacillus paracasei</i>	400
21	<i>Lactobacillus plantarum</i>	500
22	<i>Lactobacillus reuteri</i>	200
23	<i>Lactobacillus rhamnosus</i>	500
24	<i>Lactobacillus salivarius</i>	100
25	<i>Pediococcus acidilactici</i>	200
26	<i>Pediococcus pentosaceus</i>	500
27	<i>Saccharomyces boulardii</i>	20
28	<i>Streptococcus thermophilus</i>	400
29	<i>Leuconostoc mesenteroides</i>	100
31	<i>Bacillus coagulans</i>	100
32	<i>Lactobacillus crispatus</i>	100

# SERVICIOS ESPECIALIZADOS

1

Contamos con un equipo altamente capacitado que posee un profundo conocimiento sobre enzimas digestivas y bacterias probióticas. Ofrecemos asesoramiento técnico especializado, a fin de que nuestros clientes comprendan los beneficios y el uso adecuado de nuestros productos.



2

Nuestro laboratorio está equipado con tecnología avanzada para realizar análisis detallados de enzimas digestivas y bacterias probióticas. Ofrecemos servicios de control de calidad y pruebas personalizadas, asegurando que los productos cumplan con los más altos estándares de eficacia y seguridad.



3

Sabemos que cada cliente tiene necesidades únicas, por lo que desarrollamos fórmulas adaptadas a requerimientos específicos. Trabajamos tanto con empresas maquiladoras, dedicadas a la producción para otras marcas, como con farmacéuticas fabricantes de suplementos digestivos, enfocadas en investigación, desarrollo y producción para sus propias líneas y para terceros.







ENZIQUIM

# ENZIMAS Y PROBIÓTICOS

Coadyuvantes naturales  
para una digestión saludable.

*¡Catalizamos* el éxito de nuestros clientes!

[www.enziquim.com](http://www.enziquim.com)

[ventas@enziquim.com](mailto:ventas@enziquim.com)