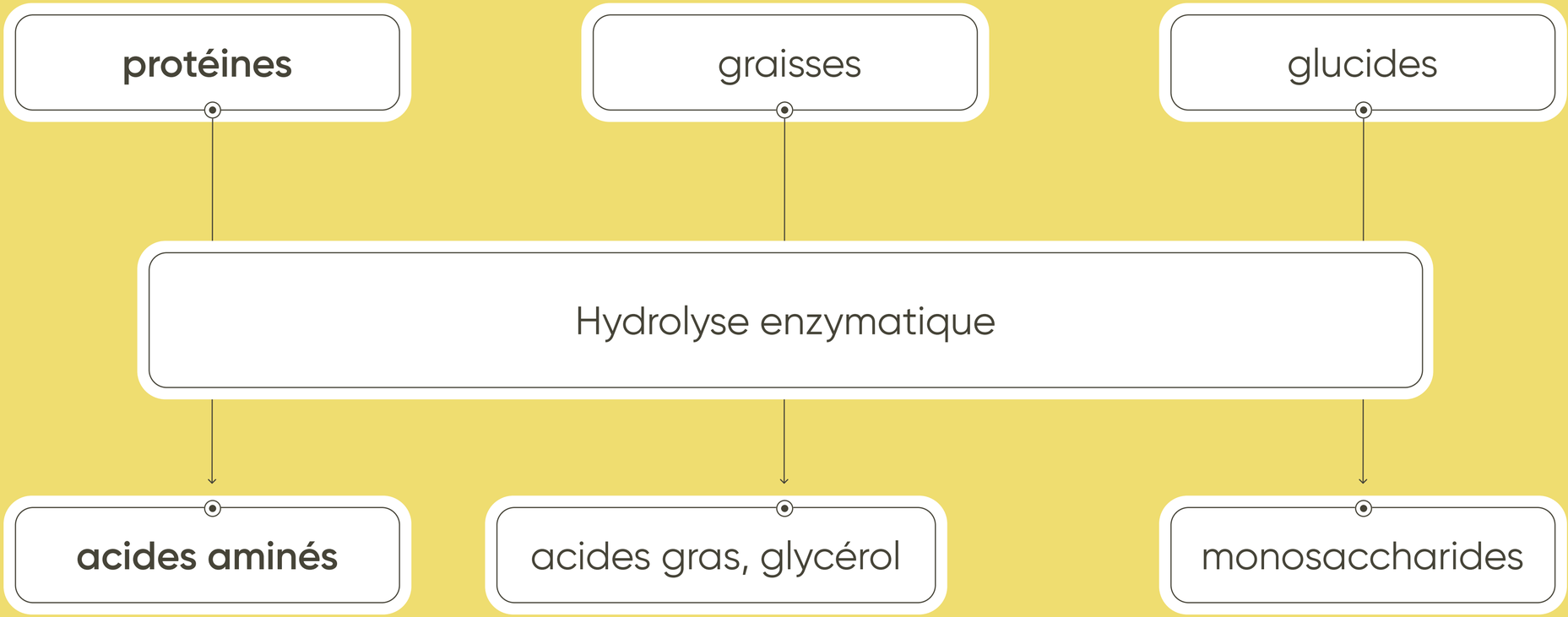
coralclub

Chewable Papaya

Un délicieux voyage vers
une digestion saine

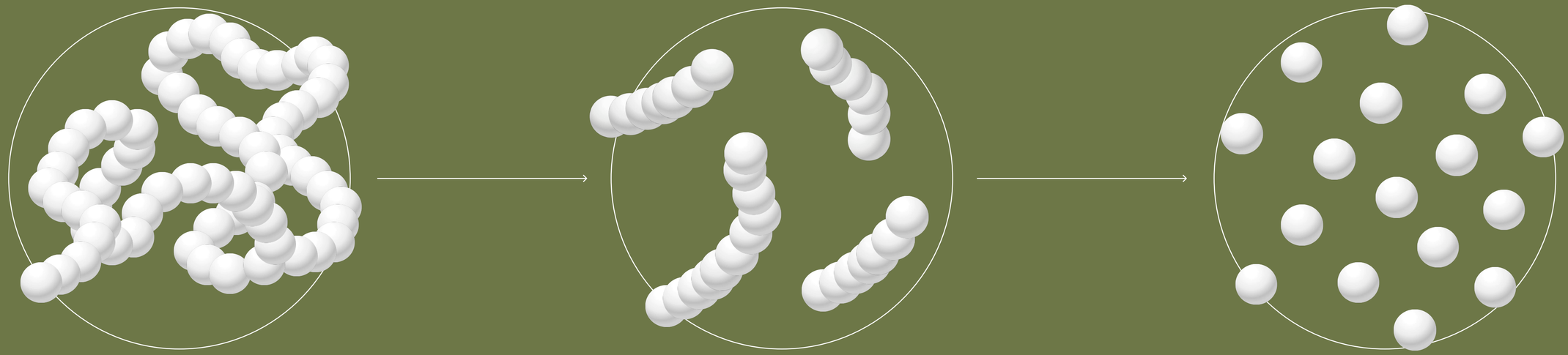
L'une des **tâches principales de la digestion** est le traitement et la transformation des macro-composants organiques des aliments (protéines, graisses, hydrates de carbone) en **composés de base qui peuvent être absorbés et utilisés ultérieurement par l'organisme.**



L'hydrolyse enzymatique est le processus de décomposition des molécules organiques avec la participation **d'enzymes digestives.**

Il est intéressant de noter que les enzymes ont **une spécialité** - elles ne décomposent qu'un certain groupe de substances : **les enzymes protéolytiques (protéases) "travaillent" avec les protéines**, les lipases - avec les graisses, les glycosides - avec les hydrates de carbone.

Digestion des protéines



Les acides aminés sont les principaux matériaux de construction de l'organisme. Il est donc important **de décomposer et de digérer correctement les protéines..**

Les protéines dans l'alimentation posent les bases d'une vie saine et active. Cependant, jusqu'à 20 à 30 % des protéines peuvent **ne pas être absorbées par l'organisme**.[1,2,3]

Il est particulièrement important d'améliorer la digestion des protéines:

personnes âgées

pendant la
convalescence
après une maladie

les personnes
sédentaires ou
stressées en
permanence

Chewable Papaya

L'excès gâche le plaisir.

Chercher à tirer le meilleur parti des protéines peut conduire à un excès de celles-ci dans l'alimentation et provoquer un inconfort gastro-intestinal.

La quantité de protéases* produites par l'organisme est limitée. Par conséquent, lorsque nous consommons trop d'aliments protéinés (par exemple, des fruits de mer ou des brochettes), les protéases ne parviennent pas à digérer les protéines et nous ressentons une lourdeur dans le tractus gastro-intestinal.

*Les protéases sont une classe d'enzymes, c'est-à-dire des catalyseurs biologiques qui aident à "couper" les longues chaînes d'acides aminés qui composent les protéines en peptides plus courts et en acides aminés séparés.

Chewable Papaya

coralclub

En outre, la digestion des protéines est perturbée par:

- le manque des enzymes propres à l'organisme
- un mauvais équilibre hydrique
- de mauvaises habitudes (tabac, alcool)
- le déséquilibre de la microflore intestinale
- le manque de fibres dans l'alimentation

Afin de rendre les aliments protéinés plus digestes et de faciliter la digestion, même en cas d'irrégularités alimentaires et de changements de mode de vie

Nous avons créé Chewable Papaya

Un produit important pour le soutien de la digestion

Complexe d'enzymes végétales issues de la papaye et de l'ananas, d'extrait de racine de curcuma et de vitamine B2: Améliore la digestion et l'assimilation des aliments protéinés.

Chewable Papaya

coralclub

Chewable Papaya: une composition bien réfléchie et un conditionnement pratique

En 1 dose quotidienne (3 comprimés à mâcher):

- **225 mg** extrait de fruits de papaye (Carica papaya)
- **60 mg** bromélaïne
- **9,9 mg** extrait de rhizome de curcuma (Curcuma longa)
- **0,45 mg** vitamine B2

Avantages de la forme à mâcher:

- pas besoin de boire de l'eau
- facile à prendre en toutes circonstances (en déplacement ou en voyage d'affaires)
- action rapide des principes actifs, qui commence dans la cavité buccale et se poursuit dans le tube digestif

Chewable Papaya est une combinaison d'enzymes et d'extraits de plantes.

Bromélaïne

est obtenue à partir des tiges de l'ananas.

Extrait de fruits de papaye

est obtenu à partir de fruits de papaye non mûrs.

Le complexe synergique aide à améliorer la digestion et l'absorption des protéines.

Vous pensez qu'il suffit d'ajouter de la papaye mûre ou du jus d'ananas à votre régime alimentaire? Nous allons devoir vous décevoir.

Le fait est que la bromélaïne se trouve dans la partie non comestible de l'ananas (le cœur et les tiges), et que la papaye mûre contient trop peu de papaïne.

En outre, l'efficacité des vitamines et des composants bénéfiques est réduite pendant le transport et le stockage des fruits.

C'est pourquoi Chewable Papaya est produit à proximité des lieux de culture des ananas et des papayes, afin de préserver les ingrédients les plus précieux. De plus, les extraits sont obtenus à partir de parties de plantes ayant la teneur la plus élevée possible en enzymes végétales.

Chewable Papaya

coralclub

La composition de Chewable Papaya est complétée par de la vitamine B2 et de l'extrait de curcuma.

La vitamine B2 participe au métabolisme des glucides, des protéines et des lipides et améliore l'absorption des protéines.

L'extrait de curcuma stimule la production de la bile et améliore le métabolisme.

coralclub

Chewable Papaya est fabriquée par une société de haute technologie appelée TCI

- **parc technologique de nouvelle génération**
  un centre de recherche scientifique avec 9 laboratoires intégrés et des installations de production de pointe

- **une production à faible consommation d'énergie et écologique**
  plus de 70 % de l'énergie consommée pour la production est de l'énergie solaire renouvelable. TCI fait partie de l'initiative Re100, qui vise à utiliser 100 % de sources énergétiques renouvelables.

Chewable Papaya
aide à:

- améliorer la digestion et l'absorption des aliments protéinés
- réduire l'inconfort après les repas
- maintenir la santé gastro-intestinale
- renforcer l'immunité

Chewable Papaya

- Formule perfectionnée à base d'enzyme broméline et d'extrait de papaye
- De délicieux comprimés à mâcher pour une digestion confortable
- La composition est complétée par un extrait de racine de curcuma et de la vitamine B2.

Chewable Papaya

Code

Points bonus	PB
Prix du club	PB
Prix de détail	PB

coralclub

Chewable Papaya

Un délicieux voyage vers
une digestion saine

Recherches et littérature:

1. Chacko A, Cummings JH. Nitrogen losses from the human small bowel: obligatory losses and the effect of physical form of food. Gut. 1988 Jun;29(6):809-15. doi: 10.1136/gut.29.6.809. PMID: 2838402; **https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/2838402/** PMCID: PMC1433749

2. Davila AM, Blachier F, Gotteland M, Andriamihaja M, Benetti PH, Sanz Y, Tomé D. Re-print of "Intestinal luminal nitrogen metabolism: role of the gut microbiota and consequences for the host". Pharmacol Res. 2013 Mar;69(1):114-26. doi: 10.1016/j.phrs.2013.01.003. Epub 2013 Jan 12. **https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23183532/** PMID: 23318949.

3. Richter M, Baerlocher K, Bauer JM, Elmadfa I, Heseker H, Leschik-Bonnet E, Stangl G, Volkert D, Stehle P; on behalf of the German Nutrition Society (DGE). Revised Reference Values for the Intake of Protein. Ann Nutr Metab. 2019;74(3):242-250. doi: 10.1159/000499374. Epub 2019 Mar 22. PMID: 30904906; **https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/30904906/** PMCID: PMC6492513.