

# Probit<sup>®</sup>

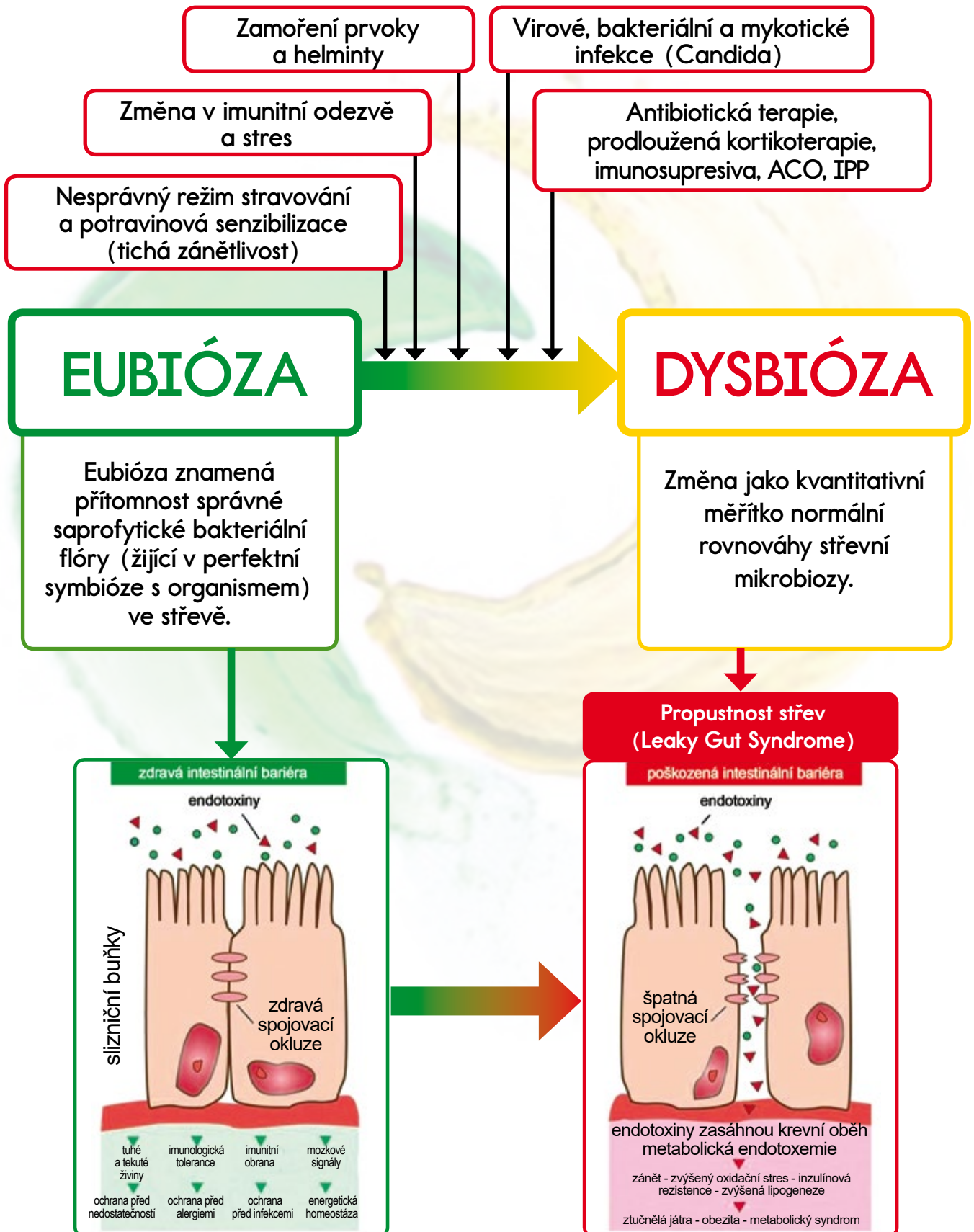
**DOPLNĚK STRAVY NA ZÁKLADĚ  
LYOFILIZOVANÉHO OVOCE PAPAJA MGP Gold<sup>®</sup>  
S VYSOKOU ENZYMATICKOU AKTIVITOU  
A PROBIOTICKÝCH MLÉČNÝCH KVASINEK  
(KLUYVEROMYCES MARXIANUS B0399<sup>®</sup>)**



**Zdraví  
a  
rovnováha**

# Probit®

Faktory, které podporují DYSBIÓZU a ovlivňují funkci střevní bariéry.

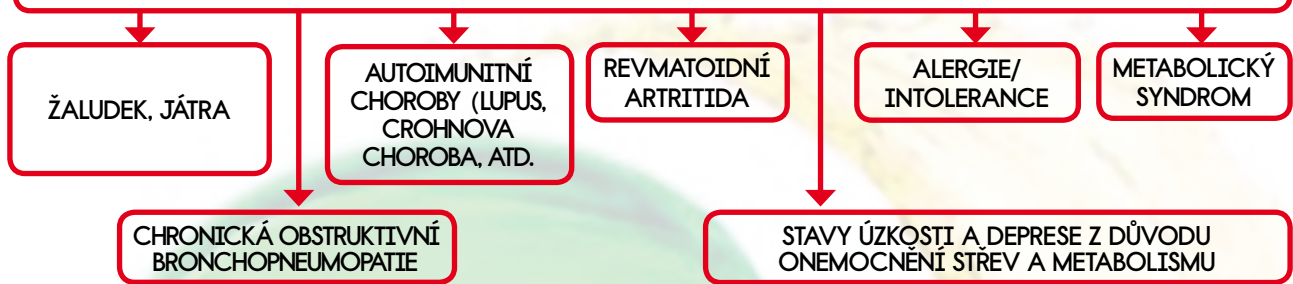


# Probit®

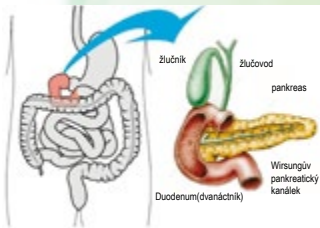
“JSME TO, CO JÍME” (A CO VSTŘEBÁVÁME...)

JÍDLO JE ZROJEM ŽIVOTA A RŮSTU, POKUD VŠAK NENÍ ŘÁDNĚ STRAVITELNÉ A METABOLIZOVANÉ, MŮŽE SE STÁT ZDROJEM ŘADY ZDRAVOTNÍCH POTÍŽÍ A CHRONICKÝCH DEGENERATIVNÍCH ONEMOCNĚNÍ, ČASTO V PRVOTNÍ FÁZI „VELMI TICHÝCH“.

## CHRONICKÉ DEGENERATIVNÍ ONEMOCNĚNÍ Z DLOUHODOBĚ TRVAJÍCÍ DYSBIÓZY

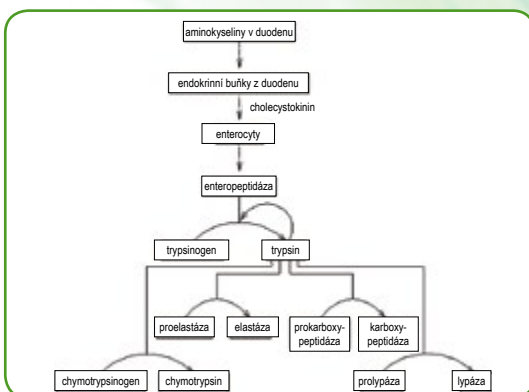


Trávení začíná v dutině ústní, pokračuje do žaludku a končí ve střevch (především v tenkém), kde dochází také k absorpci většiny živin.



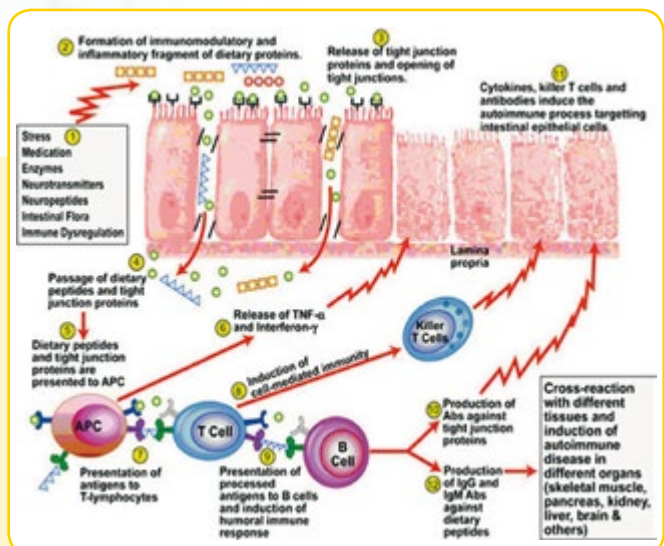
Enzymy, zapojené do procesu pozvolného trávení, pracují při různých stupních pH. Prostředí je často předmětem změn v závislosti na stravovacích návycích a tato environmentální variabilita (jak koncentrace, tak pH) mění a ovlivňuje práci enzymů a tudíž celý trávicí proces.

Nevhodná digestce proteinu vede k akumulaci extrémně TOXICKÝCH látek, které se nacházejí ve střevě, čímž časem vznikají projevy DYSBIÓZY, jako jsou například některé typy ALERGIÍ a nebo INTOLERANCE a zvýšená propustnost na úrovni enterocytů (LGS).



Jak je z tohoto schématu patrné, enzymatické štěpení potravinových proteinů a tím i aminokyselin, které je tvoří, jsou nezbytně nutné pro aktivaci lipáz, což ovlivňuje odbourávání lipidových látek.

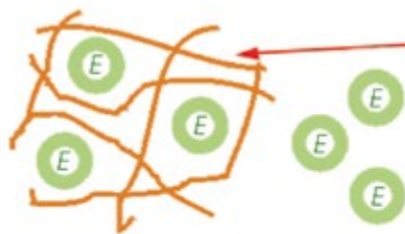
CIC (Circulating Immuno Complex) jsou bílkovinné látky „extra velké“, špatně stravitelné nebo částečně stravitelné (zejména z pšenice, kukuřice, mléčných výrobků a sóji) v tenkém střevě a jsou absorbovány krevním oběhem. Jakmile se dostanou do krve, imunitní systém je považuje za útočníky, protože jsou příliš velké, než aby mohly metabolizovat, způsobují imunitní reakci. Protilátky se „spárují“ s těmito útočníky (cizími proteiny) k vytvoření CIC.



# Probit<sup>®</sup> MGP<sup>®</sup> gold<sup>®</sup>

## Jediný rostlinný zdroj (BEZ chemie) schopný rozbít bílkoviny jak na žaludeční, tak střevní úrovni.

Papain z MGP Gold<sup>®</sup> funguje jako „intracelulární enzym“, který je propojen různými způsoby uvnitř buněčné matrice ovoce. Tímto způsobem enzym NEPRONIKNE do vegetační vody po extrakci a filtraci, ale zůstává v pevné formě v dužnině a matici (pektin, vlákna, škroby atd.) jako chráněná mikrokapsle, dokud nenalezne vhodné prostředí pro vykonávání svých funkcí.



E enzym

⌘ přírodní porézní polymerní matrice v gelové formě



Papain je proteolytický enzym typu cysteinové proteázy se 3 disulfidovými můstky, stabilní, rezistentní a aktivní jak při kyselém, tak alkalickém pH.

Působí při kyselém pH



Působí při alkalickém pH

ŽALUDEČNÍ FUNKCE

STŘEVNÍ FUNKCE

KOMPLETNÍ ODBOURÁNÍ PROTEINŮ BEZ TOXICKÝCH ZBYTKŮ A SNÍŽENÍ RIZIKA STŘEVNÍ DYSBIÓZY

Má pozitivní vliv na mikrobiální organismy, usnadňuje vývoj „dobrých“ bakterií, alkalizuje životní prostředí a katalyzuje štěpení peptidů a peptonů.

Zabraňuje tvorbě CIC (Circulating Immuno Complex) posílením imunitního systému, který není vyčerpáván pro jiné patologie, které by mohly eventuálně vzniknout.

Ulehčuje žaludeční trávení a v některých situacích nahrazuje a nebo napomáhá činnosti Pepsinu a jiných enzymů, dokončuje obtížné trávení bílkovin a usnadňuje pankreatickou a enterickou činnost.

Umožňuje vstřebávání enterocytů a tím zabraňuje přetížení jater.

Opravuje a rekonstruuje cévní systém, zabraňuje a rozpouští plaky v arteriích a krevních sraženinách.

## KLUYVEROMYCES MARXIANUS B0399<sup>®</sup>

### PROBIOTICKÉ MLÉČNÉ KVASINKY<sup>®</sup>

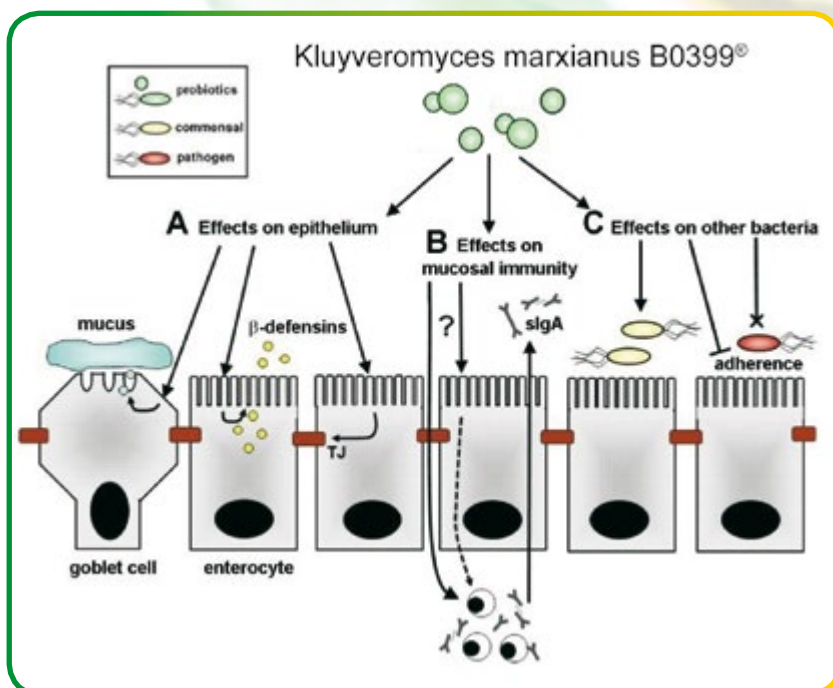
Kluyveromyces marxianus B0399<sup>®</sup> jsou MLÉČNÉ KVASINKY mající probiotické funkce. Jedná se o buňku Eucariotus, a proto je velmi blízká funkcí a strukturou našim buňkám. Za normálních podmínek má funkci kvašení (fermentovaná laktóza bez výroby plynu). Je to buňka, která je odolná jak proti kyselinám, tak i proti nejběžnějším antibiotikům (ale nepřevádí odolnost vůči antibiotikům na jiné mikroorganismy).



Mimořádné vlastnosti Kluyveromyces marxianus B0399 známé z Kefiru (nápoj bohatý na mléčné a probiotické fermentace získané fermentací mléka).

## ZVLÁŠTNÍ CHARAKTERISTIKA

Jedná se o MLÉČNÉ KVASINKY s PROBIOTICKOU aktivitou s účinky již od 10 milionů UFC / dávka.



MÁ VLIV  
NA STŘEVNÍ EPITEL

MÁ VLIV  
NA IMUNITNÍ SYSTÉM

VYTVÁŘÍ PŘÍMÉ  
ÚČINKY NA JINÉ  
BAKTERIE (STIMULUJE  
BIFIDOBAKTERIE  
A NEUTRALIZUJE  
PATOGENY)

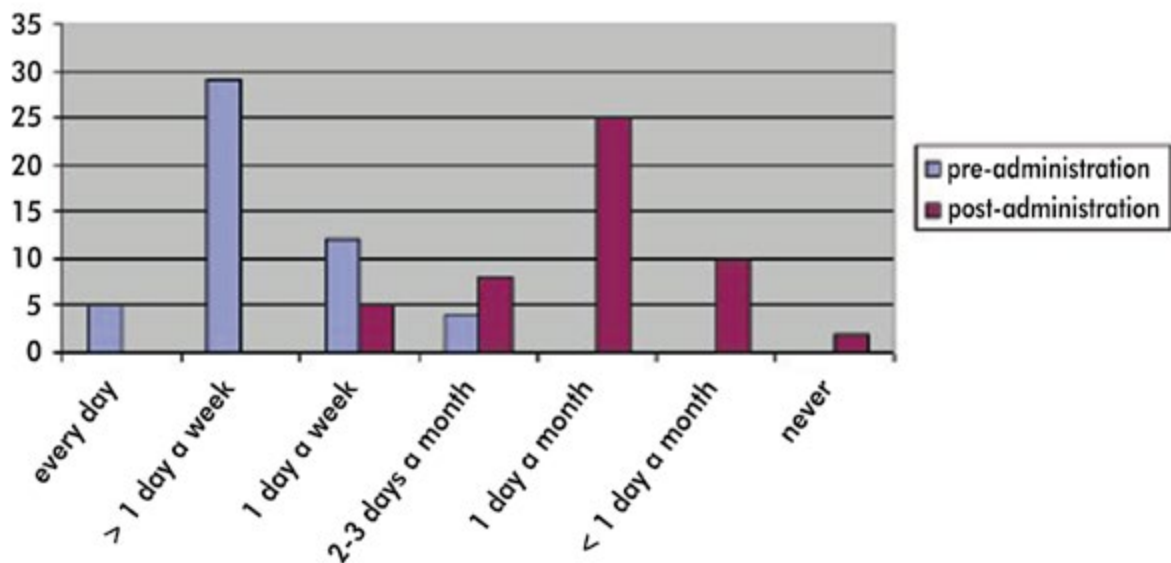
# Probit<sup>®</sup>

KLUYVEROMYCES MARXIANUS B0399<sup>®</sup>

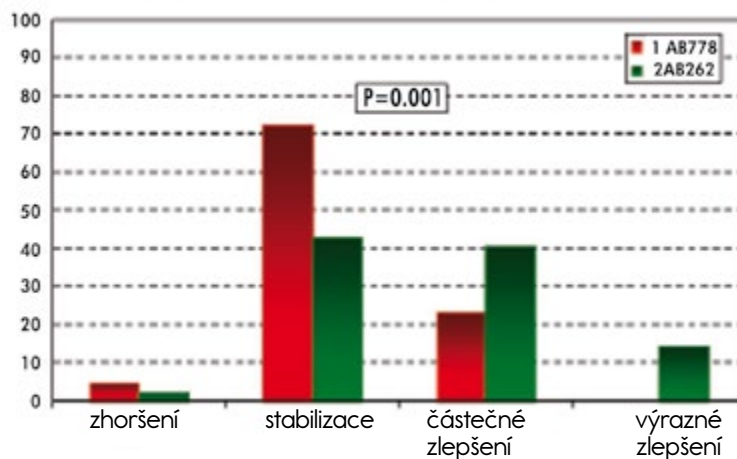
PROBIOTICKÉ MLÉČNÉ KVASINKY<sup>®</sup>

## ZKUŠEBNÍ KLINIKY

Trial 16 D.r Andreoli, Dirigente Medico del Dipartimento di Gastroenterologia dell'Ospedale di Udine  
Testy provedeny na 45 pacientech, kteří uváděli problémy s dráždivým tračníkem  
ČETNOST NEPŘÍJEMNÝCH POCITŮ, NEBO BOLESTI V OBLASTI BŘICHA.



### Globální efektivita



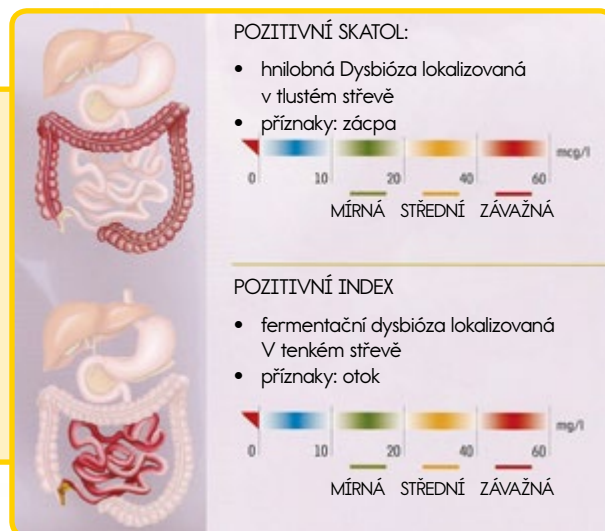
Trial 25 Prof. Roda, Dipartimento di Medicina Clinica dell'Universita di Bologna  
Hodnocení účinků užívání přípravku Kluyveromyces Marxianus B0399 na nadměrné nadýmání břicha u pacientů se syndromem dráždivého střeva (92 osob).

Tato studie byla navržena tak, aby zhodnotila, zda Kluyveromyces Marxianus B0399 a Bifidobacterium lactis BB12 mohou během krátké doby zmírnit některé z nejběžnějších příznaků onemocnění u lidí. Tato práce potvrzuje, že rod Bifidobacterium je u této kategorie pacientů užitečný a potvrzuje, že Kluyveromyces Marxianus B0399 představuje nový, výkonnější a specifický zdroj. Je pravděpodobné, že jeho účinnost může být u některých podskupin pacientů vyšší.

# Probit<sup>®</sup>

## Jak analyticky vyhodnotit míru dysbiózy

Koncentrace uvedená v moči odráží přítomnost jaterních projevů na bílkovinách a dusíkatých sloučeninách v důsledku nárůstu horečnatých jevů u některých bakteriálních druhů, jako jsou Proteus a Klebsiella. Tito naopak díky hnilobnému procesu vedou k tvorbě endotoxických látek (amoniaku, indolu, skatolu, fenolu), které se dostávají do jater a ovlivňují funkci jater.



**ZPŮSOB POUŽITÍ:** Vezměte 1 kapsli **BÍLO** / **ZELENOU** denně hned po hlavním jídle a 1 kapsli **BÍLO** / **ŽLUTOU** denně dvě až tři hodiny po hlavním jídle.

**MGP gold<sup>®</sup>**

Zvyšuje endogenní enzymatickou aktivitu a odbourává požitou potravu

Alkalizuje prostředí

Zabraňuje tvorbě sekundárních metabolitů

Zlepšuje intestinální motilitu (peristaltika)

**KLUYVEROMYCES MARXIANUS B0399<sup>®</sup>**

Bojuje proti patogenům

Imunomodulační

Gastrorezistentní

„Přátelský“ vůči bifidům

Odolný vůči antibiotikům

Kolonizuje střeva

**ROVNOVÁHA**

# Probit®

**SLOŽENÍ:** 30 BÍLO/ZELEŇÝCH kapslí složených ze 450 mg MGP Gold® + 30 BÍLO/ŽLUTÝCH kapslí složených z 250 mg z *Kluyveromyces marxianus* B0399®.

**ZPŮSOB POUŽITÍ:** Vezměte 1 kapsli BÍLO/ZELENOU denně hned po hlavním jídle a 1 kapsli BÍLO/ŽLUTOU denně dvě až tři hodiny po hlavním jídle.

**URČENO PRO TYTO POTÍŽE:**

- střevní Dysbióza
- Dyspepsie
- Hypochlorhydrie
- Gastritida
- Malabsorpce
- Abdominální otoky z fermentace
- Kandidóza
- Průjem a jiné střevní příznaky během léčby chemoterapeutiky nebo antibiotiky.



## LITERATURA

### LITERATURA PAPAINA

Rawlings ND, Barrett AJ (1994). "Families of cysteine peptidases". *Meth. Enzymol.* 244: 461–486. doi:10.1016/0076-6879(94)44034-4. PMID 7845226.

Rawlings ND, Barrett AJ (1993). "Evolutionary families of peptidases". *Biochem. J.* 290: 205–218. doi:10.1042/bj2900205. PMC 1132403. PMID 8439290.

Sebit SM, Lazo JS, DeLeon JC (1987). "Purification, characterization, and amino acid composition of rabbit pulmonary bleomycin hydrolase". *Biochemistry.* 26 (14): 4213–4219. doi:10.1021/bi00388a006. PMID 3117099.

Yamamoto Y, Takahashi SY, Kurata M, Watabe S, Murakami R (2002). "Novel cysteine proteinase inhibitors homologous to the proregins of cysteine proteinases". *Curr. Protein Pept. Sci.* 3 (2): 231–238. doi:10.2174/1389203024605331. PMID 12188906.

"UniProt P00784: Papain precursor - Carica papaya (Papaya)". UniProtKB.

Ménard R, Khouri HE, Plouffe C, Dupras R, Ripol D, Vernet T, Tessier DC, Laberté F, Thomas DY, Storer AC (July 1990). "A protein engineering study of the role of aspartate 158 in the catalytic mechanism of papain". *Biochemistry.* 29 (28): 6706–13. doi:10.1021/bi00480a021. PMID 2397208.

<http://www.biozym.de/datasheets/papain.php>

<http://www.sigmaldrich.com/life-science/biochemicals/biochemical-products.html?TablePage=16410606>

Chakravarthy P, Acharya S (October 2012). "Efficacy of extrinsic stain removal by novel dentifrice containing papain and bromelain extracts". *J. Young Pharm.* 4 (4): 245–9. doi:10.4103/0975-1483.104368. PMC 3573376. PMID 23493413.

Lopes MC, Mascarianni RC, da Silva BM, Rório FM, Basting RT (2007). "Effect of a papain-based gel for chemomechanical caries removal on dentin shear bond strength". *J. Dent. Child (Chic.)* 74 (2): 93–7. PMID 18477426.

Section of Toxicology, Department of Pharmacology, James H. Quillen College of Medicine, East Tennessee State University, "Papain: a novel urine adulterant". Johnson City, 37614, USA.

Shuren J (2008-09-22). "Topical Drug Products Containing Papain: Enforcement Action Dates" (PDF). United States Food and Drug Administration, Department of Health and Human Services.

### LITERATURA PAPAIA

Azarkan M, Dbiani R, Goomaghigh E, Raoussens V, & Baeyens-Volant, D. (2006). The papaya Kunitz-type trypsin inhibitor is a highly stable [beta]-sheet glycoprotein. *Biochimica et Biophysica Acta (BBA) - Proteins & Proteomics*, 1764 (6), 1063-1072. Carica papaya. (2001, May 10). Carica papaya. Retrieved from <http://www.wartg.org/pubs/ff/papaya.html>

Chen, C.-C., & Tsai, S.-W. (2005). Carica papaya lipase: a novel biocatalyst for the enantioselective hydrolysis of (RS)-naproxen 2,2,2-trifluoroethyl ester. *Enzyme and Microbial Technology*, 36 (1), 127-132.

De derck, L. S., Ebo, D. G., Britts, C. H., & Stevens, W. J. (2003). Angio-edema and oral allergy syndrome due to the consumption of Carica Papaya. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 111 (1, Supplement 2), S103-S103.

Duke, J. A. (1996, July 3). Carica papaya L. Retrieved from [http://www.hort.purdue.edu/newcrop/duke\\_energy/Carica\\_papaya.html](http://www.hort.purdue.edu/newcrop/duke_energy/Carica_papaya.html)

Hernandez, Y., Loba, M. G., & Gonzalez, M. (2006). Determination of vitamin C in tropical fruits: A comparative evaluation of methods. *Food Chemistry*, 96 (4), 654-664.

Lim, Y. Y., Lim, T. T., & Tee, J. J. (2007). Antioxidant properties of several tropical fruits: A comparative study. *Food Chemistry*, 103 (3), 1003-1008.

MacDonald-Wicks, L. K., Wood, L. G., & Garg, M. L. (2006). Methodology for the determination of biological antioxidant capacity in vitro: a review. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 86 (13), 2046-2056.

Maria, P. D. d., Sinisterri, J. V., Tsai, S.-W., & Alcantara, A. R. (2006). Carica papaya lipase (CPL): An emerging and versatile biocatalyst. *Biotechnology Advances*, 24 (5), 493-499.

Morcelle, S. R., Barberis, S., Priolo, N., Caffini, N. O., & Clapes, P. (2006). Comparative behaviour of proteinases from the latex of Carica papaya and Funaria clausum as catalysts for the synthesis of Z-Ala-Phe-OMe. *Journal of Molecular Catalysis B: Enzymatic*, 41 (3-4), 117-124.

Morton, J. A. (1996, December 4). Papaya: Carica papaya L. Retrieved from [http://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/papaya\\_arsh.html](http://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/papaya_arsh.html)

Nitsawang, S., Hatti-Kaul, R., & Kanasawud, P. (2006). Purification of papain from Carica papaya latex: Aqueous two-phase extraction versus two-step salt precipitation. *Enzyme and Microbial Technology*, 39 (5), 1103-1107.

Oyoyede, O. I. (2005). Chemical Profile of Unripe Pulp of Carica papaya. *Pakistan Journal of Nutrition*, 4 (6), 379-381.

Papaya. (2008, August 2). In Wikipedia, The Free Encyclopedia. Retrieved 02:25, August 6, 2008, from <http://en.wikipedia.org/w/index.php?title=Papaya&oldid=229449294>

Výroba:



Via Mantegazza, 47 – La Spezia 19125  
Tel: +39 0187 1856381 – Cell / WhatsApp: +39 392 2566729  
info@bioenergeticlab.com – www.bioenergeticlab.com

Distribuce:



Zdraví bez limitu CZ, spol. s r.o., Hornychovice 753, 742 66 Štramberk  
Tel: +420 603 178 235  
centrum@zdravibezlimitu.cz – www.zdravibezlimitu.cz