

GLIADZYME

Complexe d'enzymes



Réf : 4016 NUT/PL/AS :AS/944/36

Présentation :

Pot de 60 gélules

Conseil d'utilisation:

1 gélule 2 fois par jour pendant les repas ou comme conseillé

Ne pas utiliser :

En cas d'ulcère gastrique ou gastro-duodéal.

Le produit peut contenir des traces de gluten et de soja dues aux milieux de fermentation utilisés pour la production d'enzymes par des champignons.

GLIADZYME est un complément alimentaire dont la base est un complexe d'enzymes d'origine végétale contribuant à une bonne digestion des protéines et du gluten.

Chez certaines personnes, les composants du gluten sont à l'origine d'une souffrance gastro-intestinale ainsi que d'autres symptômes extra-intestinaux, appelée « sensibilité au gluten non-coeliaque », se produisant quelques jours ou quelques heures après l'ingestion de gluten et s'améliorant très rapidement après le retrait de gluten.

Selon le Center of Celiac Research, la prévalence de la maladie coeliaque et d'environ 1% de la population, alors qu'environ 6% de la population des États-Unis souffre de la sensibilité au gluten.

En France il n'existe pas de réelles données mais plus de 10% de la population se déclare concernée par le problème de la sensibilité au gluten et ont remarqué que l'éviction du gluten leur apportait un réel soulagement de symptômes divers et variés et que s'ils consommaient à nouveau du gluten ces derniers réapparaissaient.

Certes la mesure la plus efficace reste l'éradication du gluten, mais cela reste parfois difficile à respecter tant le gluten est omniprésent dans l'alimentation moderne. Aussi dans le cas où l'on craint avoir absorbé du gluten à son insu, la prise de GLIADZYME peut représenter une aide pour les sujets intolérants au gluten non-coeliaque.

Références bibliographiques :

- **El Fadil E. Babiker, Nao Fujisawa, Naotoshi Matsudomi, and Akio Kato*** : Improvement in the Functional Properties of Gluten by Protease Digestion or Acid Hydrolysis followed by Microbial Transglutaminase Treatment. Department of Biological Chemistry, Yamaguchi University, Yamaguchi 753, Japan J. Agric. Food Chem., 1996, 44 (12), pp 3746–3750
- **Ivana Caputo, Marilena Lepretti, Stefania Martucciello and Carla Esposito** : Enzymatic Strategies to Detoxify Gluten: Implications for Celiac Disease Agric. Food Chem., 1996, 44 (12), pp 3746–3750
- **Caio G, Volta U, Tovoli F, De Giorgio R** : Effect of gluten free diet on immune response to gliadin in patients with non-coeliac gluten sensitivity. BMC Gastroenterology. 2014;14(1):1-15.
- **Mooney PD, Aziz I, Sanders DS** : Non-coeliac gluten sensitivity: Clinical relevance and recommendations for future research. Neurogastroenterology & Motility. 2013;25(11):864-871.

Composition pour 1 gélule : Complexe d'enzymes : 350 mg (endo-peptidase complex, exo-peptidase complex, triglycérides à chaîne moyenne) • Hydroxypropylmethylcellulose (gélule) • Maltodextrine (agent de charge) • Stéarate de magnésium (antiagglomérant)