

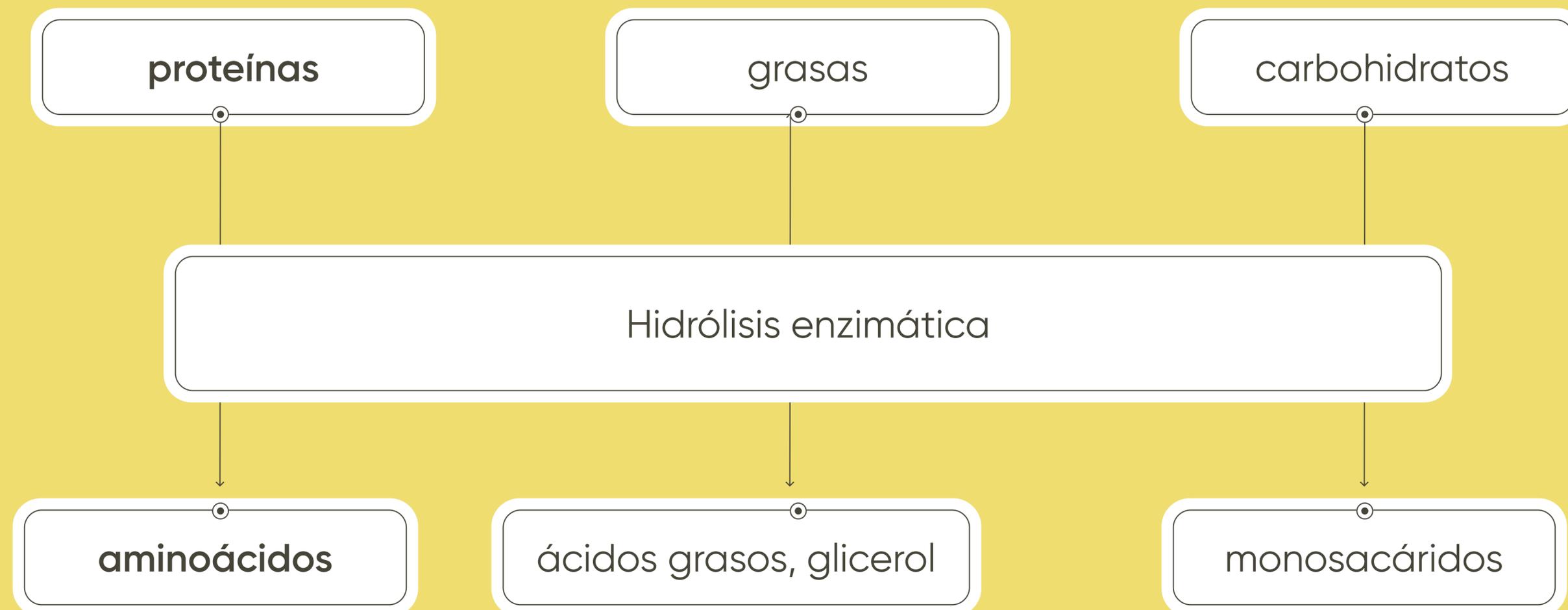
coralclub

Chewable Papaya

Una aventura de sabor para
una digestión saludable



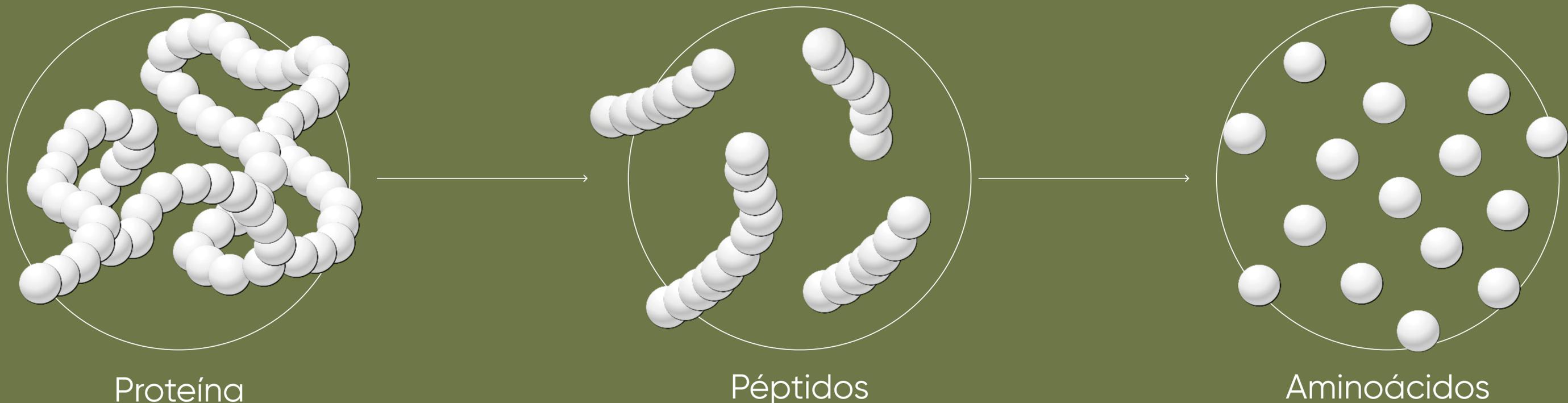
Una de las **principales tareas de la digestión** es el procesamiento y la transformación de los macrocomponentes orgánicos de los alimentos (proteínas, grasas, carbohidratos) en **compuestos básicos disponibles para su asimilación y uso posterior por parte del organismo.**



La **hidrólisis enzimática** es el proceso de descomposición de moléculas orgánicas con la participación de enzimas digestivas.

Cabe notar que las enzimas poseen una especialización, por lo que cada tipo descompone un grupo determinado de sustancias: las enzimas proteolíticas (**proteasas**) "trabajan" con las proteínas, las lipasas con las grasas y las amilasas con los carbohidratos.

Digestión de las proteínas



Los **aminoácidos** son el principal material de construcción del organismo, por eso es tan importante garantizar una correcta **descomposición y asimilación de las proteínas**.

Las proteínas obtenidas a través de la dieta constituyen el fundamento de una vida saludable y activa. Sin embargo, un 20-30% de las proteínas **pueden no ser asimiladas por el cuerpo.** [1,2,3]

Optimizar la asimilación de proteínas es especialmente importante para:



ancianos

vegetarianos
y veganos

deportistas y
todos aquellos
que llevan dietas
altas en proteínas

quienes se están
reponiendo de una
enfermedad

aquellos que llevan
un estilo de vida
sedentario o
experimentan estrés
constante



“El exceso arruina la diversión.”

El deseo de obtener el máximo beneficio de las proteínas puede conducir a su consumo excesivo y derivar en molestias gastrointestinales.

La cantidad de proteasas* producidas por nuestro cuerpo es limitada, por lo que al comer alimentos proteicos en exceso (por ejemplo, mariscos o carnes rojas) el organismo no puede hacer frente a la sobrecarga. Como consecuencia, sentimos pesadez en el tracto gastrointestinal.

*Las proteasas son un tipo de enzimas. Estos catalizadores biológicos ayudan a "recortar" las cadenas largas de aminoácidos que forman las proteínas para obtener péptidos y aminoácidos individuales.



Además, la digestión de proteínas se ve afectada por:

Escasez de enzimas
propias

Alteraciones en el
balance hídrico

hábitos nocivos
(consumo de alcohol
y tabaco)

desequilibrios en la
microflora intestinal

falta de fibra en la dieta

Para asimilar mejor los alimentos proteicos y experimentar una digestión libre de molestias, incluso cuando suceden desajustes en la dieta o cambios en el estilo de vida,

hemos creado
Chewable Papaya



Un excelente producto para favorecer la digestión

Chewable Papaya – Complejo de enzimas vegetales provenientes de papaya y piña, extracto de raíz de cúrcuma y vitamina B2. Ayuda a optimizar la digestión y la asimilación de alimentos proteicos.



Chewable Papaya: una composición equilibrada con una presentación práctica

1 dosis diaria (3 comprimidos masticables) contiene:

- 225 mg de extracto de papaya (Carica Papaya)
- 60 mg de bromelina
- 9,9 mg de extracto de rizoma de cúrcuma longa
- 0,45 mg de vitamina B2

Ventajas de la forma masticable

- No es necesario tomar con agua
- Es fácil de tomar en cualquier circunstancia (por ejemplo, durante un viaje)
- Sus ingredientes activos son de rápida acción: comienzan a actuar en la cavidad oral y continúan a lo largo del tracto digestivo

La composición de **Chewable Papaya** combina enzimas y extractos vegetales

Bromelina

Se obtiene a partir del tallo de la piña



Extracto de papaya

Se obtiene a partir de los frutos inmaduros de la papaya

Este complejo sinérgico contribuye a mejorar la digestión y la absorción de proteínas

¿Crees que basta con añadir frutos maduros de papaya o jugo de piña a tu dieta? Lamentablemente no es tan simple

Lo cierto es que la bromelina se encuentra en las partes no comestibles de la piña (el núcleo y los tallos), mientras que los frutos maduros de papaya contienen muy poca papaína.

Además, la efectividad de las vitaminas y otros componentes beneficiosos disminuye durante el transporte y el almacenamiento de los frutos.

Para preservar al máximo los nutrientes de la materia prima, el centro de producción de Chewable Papaya se ubica cerca de los cultivos de piña y papaya. Los extractos se obtienen de aquellas partes de la planta con una mayor concentración de enzimas.

La composición de **Chewable Papaya** está enriquecida con **vitamina B2** y **extracto de cúrcuma**

La vitamina B2 participa en el metabolismo de los carbohidratos, las proteínas y las grasas; mejora la asimilación de las proteínas.

El extracto de cúrcuma estimula la producción de bilis y favorece los procesos metabólicos.

Chewable Papaya

coralclub



Chewable Papaya es producido por la empresa de alta tecnología TCI

- TCI – Un **parque tecnológico de nueva generación**, cuenta con un centro científico de investigación con 9 laboratorios integrados y métodos modernos de producción.
- **Producción ecológica y energéticamente eficiente.** Más del 70% de la energía empleada es de procedencia solar. TCI es parte de la iniciativa Re100, cuya meta es utilizar energía 100% renovable para el 2030.

Chewable Papaya contribuye a:



Mejorar la digestión y la absorción de las proteínas



Disminuir las molestias que ocurren después de comer



Mantener la salud del tracto gastrointestinal



Fortalecer el sistema inmunológico



Chewable Papaya



Su fórmula avanzada incluye fruto de papaya y la enzima bromelina



Sabrosos comprimidos masticables para una digestión libre de molestias



Composición enriquecida con extracto de raíz de cúrcuma y vitamina B2



Chewable Papaya

Código: 2196

Puntos de
bonificación

6



coralclub

Chewable Papaya

Una aventura de sabor
para una digestión
saludable



Bibliografía

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.