

Az egészsz szív- és érrendszer helyes működése

NATTOKINASE STAR



#1028 | 60 sfg | LK65: 3.920 Ft



A nattokináz enzimet a hagyományos japán Nattō ételből nyerik, amely több mint 1200 éve ismert, és amelynek íze olyan, mint a krémsajt. Úgy állítják elő, hogy a szójababot a *Bacillus subtilis* hasznos baktériummal fermentálják. A Nattō ételek nagy mennyiségű fehérjét, vitaminokat és ásványi anyagokat is tartalmaznak. Úgy gondolják, hogy ez a japán étel hozzájárul a japán emberek hosszú élettartamához.

A **NATTOKINASE STAR** termék a nattokináz természetes enzimet tartalmazza, amely a szerin proteázok közé tartozik (a fibrin fehérjét hasító enzimek = vérrögképződést okozó).

a keleti gyógyászatban
széles körben alkalmazzák

rendkívül ellenálló a hővel és
az agresszív gyomorsavval
szemben

pozitívan befolyásolja
a véráramlást

Nattokináz enzim

javítja a vérkeringést

elősegíti a lerakódások
eltávolítását az erekben

csökkenti
a vérnyomást és az LDL
(rossz) koleszterint

1 kapszula = 100 mg nattokináz enzim (2.000 FU*)

* FU a fibrinolitikus egységet jelenti, amely meghatározza a nattokináz enzim fibrinolitikus aktivitásának szintjét. A fibrinolitikus aktivitás a vérrel és a vér enzيمrendszerével kapcsolatos, amely gondoskodik annak felépítéséről.

Nem ajánlott vérzési rendellenességben, véralvadási zavarban vagy májbetegségben szenvedőknek. Amennyiben véralvadásgátlót szed, alacsony a vérnyomása, erős a menstruációja, vagy ha hirtelen vérezni kezd az orrából, a termék használata előtt konzultáljon orvosával. A tervezett műtét előtt legalább 2 héttel hagyja abba a szedését.