



ДИГ-АКТИВ

Симптомы желудочного и кишечного дискомфорта для многих людей стали постоянными спутниками — боль, тошнота, изжога, метеоризм. Нарушения режима питания, хронические заболевания пищеварительного тракта, переедание, переизбыток жирной пищи, недостаток в рационе растительной клетчатки, употребление полуфабрикатов, фаст—фудов, рафинированной пищи — все это приводит к дисбалансу в работе системы пищеварения. Для эффективной борьбы с пищеварительными расстройствами разработана формула «ДИГ-актив».

«ДИГ-актив» ускоряет процессы расщепления пищи, восполняет ферментативную недостаточность пищеварительной системы, восстанавливает микрофлору кишечника, улучшает работу печени и поджелудочной железы, устраняет симптомы воспаления пищеварительного тракта.

Состав: панкреатин, экстракт зеленого чая, бромелайн, папаин, трипсин, амилаза, липаза, протеаза, желчь, пепсин, химотрипсин, биомасса «Бифидогум» (лиофильно высушенные бифидобактерии *Bifidum adolescentis*).

КОМПОНЕНТЫ И ИХ ДЕЙСТВИЕ

Панкреатин

Комплексный ферментный компонент, выделенный из поджелудочной железы животных. Содержит полный спектр панкреатических ферментов, главным образом, трипсин и амилазу. Ферменты поджелудочной железы способствуют перевариванию всех видов питательных веществ, переводя крупные макромолекулы в состояние более мелких фрагментов вплоть до конечных продуктов: белки до аминокислот (трипсин, химотрипсин), жиры — до глицерина и жирных кислот (липаза), крахмал — до декстринов и моносахаридов (амилаза). Питательные вещества в форме простых составляющих легко проникают через кишечную стенку в кровь, разносятся по всему организму к клеткам и включаются в обмен веществ. Ферменты панкреатина способствуют также активации собственных ферментов поджелудочной железы, поступающих в полость 12-перстной кишки в неактивной форме (трипсин активирует химотрипсин, колипаза участвует в активации липазы).

Панкреатин компенсирует недостаточность поджелудочной железы, которая возникает при остром и хроническом панкреатите, при нарушении проходимости панкреатического протока, временном расстройстве функции поджелудочной железы при переедании. Облегчая процесс переваривания пищи, панкреатин способствует улучшению состояния пищеварительных органов при воспалительно-дистрофических заболеваниях желудка, кишечника, печени, желчного пузыря.

Панкреатин улучшает переваривание пищи у лиц с нормальной функцией желудоч-



но-кишечного тракта в случае погрешностей в питании: употребления жирной, острой пищи, еды «всухомятку», нерегулярном питании.

Экстракт зеленого чая (*Camellia sinensis*)

Зеленый чай является отличным профилактическим средством против заболеваний желудочно-кишечного тракта. Важнейшим компонентом чая является комплекс фенольных соединений, катехинов и галловых эфиров.

Танин и кофеин стимулируют секрецию пищеварительных соков. Катехины обладают способностью снижать количество липидов в крови. Фенольные соединения зеленого чая обладают антитоксичным действием, выводя из организма тяжелые металлы, шлаки, токсины, облегчая состояние при пищевых отравлениях. Кроме того, катехины зеленого чая обладают антиоксидантной активностью, укрепляя и защищая кровеносные сосуды, препятствуя развитию опухолевых заболеваний.

Содержащаяся в зеленом чае никотиновая кислота повышает секрецию желудочного сока, усиливает желчеотделение, стимулирует функциональную активность поджелудочной железы, повышая в ее секрете содержание панкреатических ферментов. Никотиновая кислота усиливает моторную функцию желудка и кишечника, способствуя продвижению пищи при хронических запорах, энтероколитах, устраняет воспаления слизистой оболочки.

Дубильные вещества, уплотняя слизистую оболочку кишечника, снимают симптомы воспаления. Фитонциды и дубильные вещества обладают противомикробной и противовирусной активностью, поэтому зеленый чай показан при кишечных инфекциях, токсоинфекциях. И, наконец, зеленый чай — это отличное тонизирующее средство, повышает умственную и физическую работоспособность, устраняет переутомление.

Комплекс пищеварительных ферментов

Ферменты — особые вещества белковой природы, выполняющие функцию катализаторов биохимических реакций. Пищеварительные ферменты обеспечивают расщепление сложных, крупных, полимерных молекул питательных веществ на более простые составляющие с небольшой молекулярной массой, которые способны легко проникать через кишечную стенку в кровяное русло или лимфу и включаться в дальнейший обмен веществ. При этом белки гидролизуются ферментами-протеазами сначала на более короткие фрагменты-пептиды, а затем ферменты-пептидазы расщепляют их на отдельные аминокислоты. Ферменты-липазы подвергают эмульгированные жиры (триглицериды) последовательному гидролизу до глицерина и жирных кислот. Амилазы расщепляют крупные полимерные молекулы полисахаридов (крахмал, гликоген) на более короткие фрагменты — декстрины, а их, в свою очередь, на моносахариды — глюкозу, фруктозу, галактозу. В процессе пищеварения принимают участие около 20 ферментов, которые выделяются слюнными железами, поджелудочной железой, железистыми клетками слизистой оболочки желудка и кишечника.

- **Химотрипсин** — пищеварительный фермент поджелудочной железы. Расщепляет белковые фрагменты-пептиды по связям, образованным аминокислотами тирозином, триптофаном, фенилаланином и лейцином.
- **Липаза** — пищеварительный фермент поджелудочной железы, расщепляющий жиры до глицерина и жирных кислот. Способствует усвоению жирорастворимых витаминов А, D, E и полиненасыщенных жирных кислот.



- **Амилаза** синтезируется в слюнных железах и поджелудочной железе, поступает соответственно в полость рта или просвет двенадцатиперстной кишки, где участвует в переваривании углеводов, расщепляя их до легкоусвояемой мальтозы.
- **Лактаза** — пищеварительный фермент, вырабатываемый клетками тонкого кишечника. Расщепляет молочный сахар лактозу до глюкозы и галактозы. Способствует лучшему усвоению молочных продуктов. Дефицит лактазы встречается у 15-20% взрослых. При отсутствии или недостаточности лактазы при употреблении молочных продуктов резко усиливаются процессы брожения в кишечнике, что приводит к явлениям диспепсии (диарея, вздутие живота, боли по ходу кишечника).
- **Протеаза** — пищеварительный фермент, содержащийся в кишечном соке и расщепляющий белки (протеины) до аминокислот.

Бромелайн

Бромелайн — общее название комплекса натуральных сульфгидрильных протеолитических ферментов, полученных из мякоти плодов, листьев или сердцевины стебля ананаса. Кроме протеолитических ферментов, бромелайн содержит также пероксидазу, кислотную фосфатазу, ингибиторы протеазы и органически связанный кальций. Наиболее активным компонентом является протеиназа, расщепляющая белки. Бромелайн активен как в кислой, так и в щелочной среде, что позволяет ему проявлять свое действие как в желудке, так и в тонкой кишке.

Действуя как пищеварительный фермент, бромелайн помогает расщеплять и усваивать белки, улучшая процесс пищеварения. Он восполняет дефицит пищеварительных ферментов при сниженной секреции желудка, поджелудочной железы и кишечника, а также усиливает пищеварительную активность здорового организма при переедании. Улучшает состояние при диспепсических расстройствах, устраняет боль, метеоризм, нормализует частоту стула.

Бромелайн обладает выраженным противовоспалительным и ранозаживляющим действием при желудочно-кишечных заболеваниях. Он активизирует ферменты, расщепляющие фибрин, который окружает зону воспаления, и устраняет отек; а также останавливает формирование кининов, препятствуя усилению боли и отека. Тем самым бромелайн ускоряет заживление эрозий и язв, ограничивает воспалительный процесс и снимает его симптомы.

Папаин

Папаин — протеолитический фермент, получаемый из сока папайи (дынное дерево), катализирующий гидролиз белков, а также пептидов, аминов и сложных эфиров основных аминокислот. По характеру ферментативного действия его называют «растительным пепсином». Но в отличие от пепсина, папаин активен не только в кислых, но и в нейтральных и щелочных средах (диапазон pH 3—12, оптимум pH 5—8). Он сохраняет активность в широком температурном диапазоне до 50—60°C.

Действуя подобно желудочному соку, папаин восполняет недостаток пищеварительных ферментов, особенно при заболеваниях с нарушенной кислотностью желудочно-кишечного тракта. Он ускоряет переваривание пищи, предотвращая тошноту и метеоризм, устраняет боли и плохое самочувствие при обильном приеме пищи, гастрите, дуодените, колите, нормализует перистальтику кишечника при запорах.

Спектр клинического действия папаина достаточно широк. Он активизирует макрофаги и клетки — «киллеры», которые устраняют инфицированные вирусом клетки. Губительно действует на бактерии и простейших, нарушая целостность их клеточных мембран и бел-



ковую структуру. Противовоспалительное действие папаина связано с его способностью расщеплять медиаторы воспаления и инактивировать патогенные иммунные комплексы, вызывающие воспалительные реакции, одновременно удаляя и их метаболиты. Фермент также способствует разжижению крови и используется в качестве антикоагулянта.

Желчь

Желчь (крупного рогатого скота) за счет действия желчных кислот переводит жиры в состояние мельчайших капель. В таком виде они легко подвергаются действию расщепляющих ферментов-липаз, что ускоряет переваривание и усвоение жиров. Желчные кислоты стимулируют секрецию сока поджелудочной железы, улучшая переваривание пищи. Желчь регулирует активность ряда пищеварительных ферментов — активизирует липазу поджелудочной железы, нейтрализует желудочный пепсин и кислый желудочный сок.

Желчь вызывает сокращение мускулатуры кишечника, что способствует перемешиванию, передвижению и эвакуации кишечного содержимого. Под действием желчных кислот улучшается всасывание жирорастворимых витаминов в кишечнике, предупреждается избыточный бактериальный рост в тонкой кишке. С желчью из организма выводятся излишки холестерина, продукты распада гемоглобина и некоторые чужеродные вещества, например, лекарственные средства.

Бифидобактерии (Bifidum adolescentis)

Бифидобактерии являются пробиотиками — полезной микрофлорой желудочно-кишечного тракта. Они способствуют полноценному пищеварению, улучшая усвоение белков, жиров, углеводов, витаминов, минералов. Повышают местный иммунитет пищеварительной системы: угнетают рост болезнетворных бактерий, стимулируют синтез иммуноглобулинов и интерферонов, способствуют выведению из организма токсинов, канцерогенов, солей тяжелых металлов. Пробиотики эффективно снижают развитие пищевой аллергии, нормализуя проницаемость кишечной стенки. Они сами синтезируют витамины (витамины группы В, витамин К). Дополнительный прием пробиотиков особенно полезен при длительном приеме антибиотиков, для пополнения полезной микрофлоры кишечника, при лечении и профилактике развития дисбактериоза, хронических запоров, пищевой аллергии.

ПОКАЗАНИЯ К ПРИМЕНЕНИЮ

- симптомы диспепсии (боль и тяжесть в желудке, изжога, вздутие, тошнота);
- воспалительные заболевания пищеварительного тракта: гастрит, дуоденит, энтерит, колит;
- нарушения работы желчевыделительной системы при холецистите, дискинезии желчевыводящих путей; острый и хронический панкреатит;
- хронические запоры; дисбактериоз;
- непереносимость лактозы; пищевая аллергия;
- нарушение обмена веществ.

Способ применения: по 1 капсуле 1 раз в день во время еды, запивая 1/2 стакана воды. Длительность курса в среднем составляет 1-1,5 месяца, при необходимости может быть продлена.