

Papaya Enzym GPH Kapseln

Papain ist ein Gemisch proteolytisch wirksamer Enzyme und stammt aus dem Saft der unreifen Früchte von *Carica papaya* L., auch unter den Namen Papaya, Melonenbaum oder Kressefeige bekannt. Die Papaya gehört zur Familie der Caricaceae (Melonenbaumgewächse). Die 4 bis 10 m hohe, schnellwüchsige Pflanze könnte am ehesten als „baumförmiges Kraut“ bezeichnet werden. Der meist unverzweigte Stamm endet in einem schirmförmigen Schopf großer, handförmig geteilter Blätter von 60 bis 100 cm Breite. Alle Pflanzenteile enthalten Milchsaft in gegliederten Milchröhren. Die Beerenfrüchte erreichen ein Gewicht von 0,5 bis 5 kg und sind im reifen Zustand gelb bis grüngelb, das Fruchtfleisch lachsrot, orange oder gelb. In der Fruchthöhle finden sich bis zu tausend schwarze, scharf schmeckende Samen. Der Melonenbaum ist im tropischen Amerika beheimatet und wird heute in vielen tropischen Ländern als Obstbaum kultiviert. Die Papaya enthält viel Betacarotin, Vitamin C, Flavone, Pektine, ätherische Öle, Bitter- und Gerbstoffe, Spurenelemente und Mineralstoffe. Durch Anschneiden der Frucht kurz vor der Reife wird der Milchsaft gewonnen und zum sogenannten Rohpapain eingetrocknet. Dieses vielfältige Enzymgemisch aus Esterasen, Proteasen und weiteren Enzymen zeichnet sich durch den hohen Anteil an Papain aus. Daneben enthalten sind Chymopapain A und B, Papaya Peptidase A, Papaya Lysozym, Papaya Glutamin u. a. Wie viele andere Enzyme wird Papain selbst seit Jahrzehnten in der Nahrungsmittelindustrie verwendet, beispielsweise zum Weichmachen von Fleisch, Klären von Bier oder Gerben von Leder. Der ernährungsphysiologische Aspekt betrifft die sogenannte Enzymtherapie. Enzyme spielen in allen lebenden Organismen eine tragende Rolle. Jedes Enzym übt eine bestimmte Funktion im Stoffwechsel aus, jede Stoffwechseltätigkeit im Körper basiert auf der Tätigkeit von Enzymen. Sie werden zum Aufbau von Reservestoffen oder zum Abbau von Nahrungsbestandteilen benötigt, ohne dabei selbst verbraucht zu werden. Dies rechtfertigt den Einsatz von Papain als Verdauungshilfe zur verbesserten Aufspaltung von Nahrungsbestandteilen. Studien zufolge besteht auch ein positiver Effekt bei chronischer Gastritis, wobei durch Papain die Magensäuresekretion vermindert werden soll. In Kombination mit weiteren Enzymen wird Papain bei Entzündungen, Ödemen und Schwellungszuständen nach Traumen und Operationen angewendet. Auch Sportverletzungen oder intensive muskuläre Beanspruchung zählen zu den Einsatzgebieten oral zugeführter Enzyme. Als proteolytische Enzyme können sie immunmodulatorische, entzündungshemmende, abschwellende und schmerzstillende Effekte im Körper unterstützen und Heilungsprozesse beschleunigen.



Papaya Enzym GPH Kapseln enthalten 300 mg Papain mit einer Aktivität von mindestens 2,5 FIP-Einheiten/mg in einer Cellulosekapsel. FIP-Einheiten sind von der Internationalen Pharmazeutischen Vereinigung (Fédération Internationale Pharmaceutique) definierte spezielle Einheiten für Enzyme. Papain aus der Papaya kann durch seine eiweißaufspaltende Fähigkeit als natürliche und wertvolle Verdauungshilfe dienen, indem es die Aufspaltung eiweißreicher Nahrungsbestandteile im Verdauungsprozess sowohl im sauren als auch im alkalischen Bereich erleichtert und die Funktion körpereigener Verdauungsenzyme unterstützt. Es vermag Stoffwechselvorgänge anzuregen und kann als unterstützende Maßnahme zur Gewichtsreduktion beitragen. Zudem kann Papain nach sportlichem Training, übermäßiger Muskelbeanspruchung oder



Vertrieb Österreich:

GALL PHARMA GmbH

Grünhüblgasse 25, A-8750 Judenburg, Tel: 03572 - 86996

Fax: 03572 – 869969

Informationen für österreichische Konsumenten: e-mail: gallpharma@gall.co.at - www.gall.co.at

Seite 1 von 1

Infoversion 0002

Stand: gp_August 2016

Schwellungszuständen nach Operationen Mechanismen im Körper in Gang setzen, die die Regeneration günstig beeinflussen.

Verzehrempfehlung:

Erwachsene: 3 x 1 Kapsel mit Flüssigkeit einnehmen

3 Kapseln enthalten 900 mg Papain entsprechend 2250 FIP-Einheiten.

Hinweise:

Enthält Lactose.

Glutenfrei. Hefefrei.

Allergische Reaktionen auf Papain sind möglich.

Eventuell verstärkte Blutgerinnung.

Zutaten:

Papain (76 %) (Papain, Lactose); Kapselhülle: Cellulose; Fließmittel: Magnesiumsalze von Speisefettsäuren

Rohstoffbeschreibung:

Papain ist ein hochwertiger Rohstoff, gewonnen aus dem Milchsaft der Papayafrucht und weist eine spezifische Aktivität von mindestens 2,5 FIP-Einheiten/mg auf. Die verwendete Kapselhülle ist rein pflanzlich und besteht aus Cellulose.

Inhalt (Kapseln)		Nennfüllmenge (g) e	
4076661	Papaya Enzym GPH Kapseln	90 St	35 g
4076678	Papaya Enzym GPH Kapseln	180 St	70 g
4076684	Papaya Enzym GPH Kapseln	360 St	140 g
4076690	Papaya Enzym GPH Kapseln	750 St	292 g
4076709	Papaya Enzym GPH Kapseln	1750 St	682 g



Vertrieb Österreich:

GALL PHARMA GmbH

Grünhüblgasse 25, A-8750 Judenburg, Tel: 03572 - 86996

Informationen für österreichische Konsumenten: e-mail: gallpharma @ gall.co.at - www.gall.co.at

Fax: 03572 – 869969

Seite 1 von 1

Infoversion 0002

Stand: gp_August 2016