Creative Enzymes®

Nattokinase

Cat. No. EXTC-134

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Nattokinase ist ein Enzym, das aus einem japanischen Lebensmittel namens Natto extrahiert und gereinigt wird. Natto ist ein Lebensmittel, das aus fermentierten Sojabohnen hergestellt wird und seit vielen Jahren in Japan gegessen wird. Natto wird durch Fermentation hergestellt, indem das Bakterium Bacillus natto, ein nützlicher Bakterienstamm, zu gekochten Sojabohnen hinzugefügt wird. Das resultierende Nattokinase-Enzym wird produziert, wenn das Bakterium auf die Sojabohnen einwirkt. Während andere Sojaprodukte Enzyme enthalten, ist es nur die Natto-Zubereitung, die das spezifische Nattokinase-Enzym enthält.
Anwendungen	Funktionale Gesundheitsprodukte Pharmazeutische Produkte Lebensmittelzusatzstoffe

Produktinformation

Aussehen	Hellgelbes bis weißes Pulver
Reinheit	20000fu/g
Funktion	1. Es hat sich gezeigt, dass es den Magen-Darm-Trakt stabilisiert und unterstützt. 2. Es kann helfen, den Blutdruck zu normalisieren. 3. Hilft, die Bildung von Blutgerinnseln zu verhindern und unterstützt die natürliche Auflösung bestehender Gerinnsel. 4. Löst Fibrin erfolgreich auf und verbessert die natürliche Fähigkeit des Systems, die Blutgefäße sauber zu halten. 5. Erhöht die natürliche Produktion von Plasmin im Körper sowie anderer wichtiger Komponenten zur Auflösung von Blutgerinnseln, wie Urokinase. 6. Kann helfen, Herzinfarkte und Schlaganfälle zu verhindern.