

L'IMPORTANZA DEGLI ENZIMI SUL METABOLISMO

della dottoressa Claudia Campagnoli



Il Dr Howell, pioniere dell'impiego clinico degli enzimi di derivazione vegetale, riteneva che la lunghezza della vita fosse proporzionale alla quantità di enzimi consumati nel processo della digestione.

Gli enzimi, infatti, vengono dirottati dal loro naturale impiego metabolico, in particolar modo quelli del sistema immunitario, allo scopo di digerire cibo cotto, in cui una temperatura di 48°C per più di 15 minuti, distrugge completamente gli enzimi essenziali. Agli enzimi, catalizzatori di natura proteica dotati di alta specificità, si deve l'ordinato svolgersi di quella miriade di reazioni che hanno luogo incessantemente nella materia vivente e che nel complesso costituiscono il metabolismo. Senza di essi la maggior parte delle reazioni sarebbe estremamente lenta e, per accelerarle, occorrerebbero mezzi chimici o fisici, troppo energici per le delicate strutture cellulari. L'attività degli enzimi assolve quindi una funzione essenziale per la realizzazione del complesso biochimismo cellulare. Le malattie degenerative croniche sono imputabili a una grave carenza enzimatica. Quando si mangiano alimenti cotti, gli enzimi deputati a digerirli vengono prodotti da altri organi o tramite un costante drenaggio degli stessi dal sistema immunitario; quando tutto questo si verifica nell'arco di un'intera esistenza, gli organi deperiscono e vengono sopraffatti dalla malattia. Il pancreas umano è due o tre volte più pesante e grande rispetto a quello degli altri mammiferi, attribuendo la causa di tale caratteristica al consumo di una eccessiva quantità di alimenti cotti, che costringe la ghiandola a un'iper produzione enzimatica con conseguente ipertrofia.

Con il passare del tempo il nostro organismo non produce più la stessa quantità di enzimi di quando eravamo bambini o giovani. Non si è necessariamente quello che si mangia, bensì quello che si riesce a digerire, un miglior processo digestivo, coadiuvato da enzimi di derivazione vegetale, dovrebbe costituire il punto di partenza di qualsiasi programma di tutela della salute; quando l'organismo riesce ad ottenere quello di cui necessita e nel momento in cui ne ha bisogno esso produce meraviglie.

A tutt'oggi nessuno è riuscito a creare un enzima partendo da materiale sintetico, gli enzimi si possono creare esclusivamente partendo da materiale organico vivente. Il problema è che i preparati enzimatici tradizionali hanno una limitata efficacia. Le formulazioni in pastiglie, infatti, a causa del calore inerente alla lavorazione perdono almeno il 50% dell'attività enzimatica; gli enzimi derivati dalla frutta esotica (papaina e bromelaina) forniscono un apporto di due o tre enzimi, che non coprono in alcun modo il fabbisogno enzimatico del nostro organismo, che si aggira intorno a 10.000 enzimi giornalieri e da ultimo non dimentichiamo che gli enzimi sono macromolecole proteiche che nella loro forma non scomposta vengono assimilati dall'organismo solo in bassa percentuale.

La domanda è: come procurarsi al giorno d'oggi una gran quantità di enzimi funzionanti endogeni? Il Dr. Hans Niedermaier, farmacista e chimico alimentare, nel 1970 si è posto questa domanda e dopo 30 anni di ricerche ha scoperto il **processo di fermentazione a cascata**. Partendo da frutta, noci e verdure biologiche sminuzzate si effettuano varie fermentazioni successive tramite l'aggiunta dei microrganismi per ottenere una scomposizione di tutti gli elementi efficaci con notevole aumento dell'energia vibratoria e trasformare gli enzimi molecolarmente grandi in subunità enzimatiche costituite da piccole catene peptidiche di informazione terapeutica potenziata, che hanno la possibilità attraverso i villi intestinali di raggiungere il circolo sanguigno e venire in gran parte assorbiti anche già tramite la mucosa orale. Il prodotto finale è privo di zucchero, alcol e, conservanti, privo di microrganismi viventi: è un meraviglioso elisir di aminoacidi, flavonoidi, polifenoli, carotenoidi, vitamine, minerali che garantisce un potenziale antiossidante elevatissimo. Con la somministrazione degli enzimi scomposti si mira a restituire all'organismo il suo equilibrio (omeostasi), ostacolando così disfunzioni metaboliche, iperacidità, invecchiamento di articolazioni o tessuti e ossidazioni incontrollate, responsabili dei sintomi acuti o cronici di molte malattie.