

Des enzymes en cascade pour relancer les processus biochimiques

Une carence en enzymes, souvent due à une mauvaise alimentation, peut entraîner l'arrêt ou le ralentissement de tous les processus biochimiques vitaux. Refaire le plein d'enzymes est la clé pour relancer les fonctions naturelles – du corps – affaiblies ou malades... et rajeunir la peau.

Il y a environ 75 000 enzymes différentes dans l'organisme, réparties en deux grandes familles : les enzymes métaboliques et les enzymes alimentaires. Les premières assument toutes sortes de fonctions : certaines aident à la formation de l'urée, d'autres agissent dans l'élimination du dioxyde de carbone dans les poumons, certaines enzymes élaborent les nouveaux tissus et aident à construire les os... Les secondes, contenues dans les aliments, sont essentiellement dédiées à la digestion.

Lorsqu'il n'y a pas assez d'enzymes dans ce que nous mangeons (il y en a de moins en moins dans l'alimentation moderne), l'organisme diminue la production d'enzymes métaboliques, pour fabriquer les enzymes nécessaires à la digestion. Il y a alors un affaiblissement du transport des nutriments vers les organes et, avec les années, c'est tout l'organisme qui marche au ralenti, les réactions biochimiques ne se font plus et la santé s'altère progressivement.

Les enzymes sont si nécessaires que leur carence peut bloquer l'assimilation de vitamines, d'oligoéléments ou de minéraux. Même des produits fortement dosés resteront sans effets en cas de carence enzymatique.

Des enzymes en cascade

Il existe déjà des préparations enzymatiques comme la papaine tirée de la papaye et la bromélaïne de l'ananas mais le faible nombre d'enzymes que contiennent ces préparations (de deux à trois différentes, pas plus) n'en fait pas une source suffisante.

Des thérapeutes allemands ont élaboré un concentré d'enzymes, baptisé Regulat, réalisé grâce à la fermentation de fruits, légumes, noix dans des bains successifs d'acide lactique dextrogyre (l'acide lactique sain contrairement à l'acide lactique lévogyre). Ce procédé « en cascade » permet aux enzymes

d'atteindre une taille moléculaire réduite. Grâce à cette taille, elles parviennent dans le système sanguin à travers la muqueuse buccale et même à travers la peau.

Les fruits, légumes et noix choisis proviennent tous de l'agriculture biologique et ont été sélectionnés pour leur teneur en enzymes susceptible de couvrir un large spectre thérapeutique. Le Regulat contient donc les enzymes potentialisées de : dattes, figues, noix, noix de coco, citrons, pousses de soja, oignons, céleri, pousses germées, artichauts, millet, pois et safran.

Cholestérol et cœur

Les enzymes décomposées de ces fruits permettent de rétablir nombre de fonctions physiologiques ralenties ou à l'arrêt. Lorsque le système enzymatique est affaibli, les substances étrangères au corps (virus, bactéries ou allergènes) et les cellules dégénérées peuvent s'associer très facilement et déclencher des pathologies lourdes. Les enzymes du Regulat peuvent avoir une action « réparatrice » du système sanguin en tonifiant la circulation. Les médecins allemands qui l'utilisent depuis des années ont constaté qu'elles pouvaient lutter contre la forme sanguine du *Candida albicans*. Ce champignon intestinal peut passer dans le sang et devenir l'un des fac-

teurs majeurs des maladies dites de civilisation : obésité, attaques cardiaques, cholestérol.

Tâches de vieillesse et cellulite

Par ailleurs, en application cutanée, la très petite taille des enzymes leur permettant de s'infiltrer par les pores de la peau et d'agir aussi bien sur les couches superficielles que sur les couches profondes, les thérapeutes l'utilisent maintenant comme topique pour des problèmes cutanés (zonas, eczéma, herpès). Mais également pour relancer la microcirculation sanguine et lutter contre les « jambes lourdes », pour atténuer les inflammations locales, pour effacer les tâches de vieillesse ou atténuer la cellulite. Par voie cutanée, les thérapeutes recommandent de mélanger le Regulat à part égale avec de l'eau et de se servir d'un vaporisateur pour l'application. On s'est aperçu qu'on pouvait aussi remplacer l'eau par du sérum de Quinton. Les effets sont alors amplifiés. Le Regulat possède un goût vraiment amer. Il faut pourtant le garder en bouche de deux à cinq minutes pour que l'organisme absorbe les enzymes à travers les muqueuses buccales. Le résultat en vaut la peine. []


→ Voir adresse ci-dessous

Nos adresses

Fiche thérapeutique, p. 3


• *Qantaphylle, Quantaflore, Quantavera*

Laboratoires Phytoquant
Vente par correspondance
au 0 800 919 013.

 10 % de réduction

• *Immuno n° 8, Oaky*

Aromalia
Tél. : 02 99 800 016.


 5 % de réduction

Boîte à outils, p. 8

• *Regulat* (bouteille de 250 ml : 39,90 €)

Regulat France Sari
6, rue Frédéric-Chopin
67118 Geispolsheim-Gare
Tél. : 0810 12 16 19
Fax : 03 88 67 16 33

Pour Paris et sa région :
Anthyllide
28, rue du Pont-Louis-Philippe
75004 Paris
Tél. : 01 40 29 91 26
(8 € de frais de port)

 5 % de réduction

 Remise accordée aux abonnés, consultez les pages 4 et 5 du « Carnet d'adresses de Pratiques de Santé ».