

Link do produktu: <https://kawkaJe.com/nattokinasa-nsk-sd-100-mg-p-179.html>



## Nattokinasa NSK-SD 100 mg

|                  |                  |
|------------------|------------------|
| Cena             | <b>74,90 zł</b>  |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>  |
| Numer katalogowy | <b>ALINAT100</b> |

### Opis produktu

#### **Nattokinase NSK-SD® 100 mg.**

**Ma działanie przeciwzakrzepowe, wspiera układ sercowo- naczyniowy, ma również działanie przeciwzapalne, oraz może wspierać profilaktykę miażdżycy.**

60 kapsułek  
Suplement diety



Japan Bio Science Laboratory

| <b>Składniki</b>                                 | <b>1 kapsułka</b> |
|--------------------------------------------------|-------------------|
| Ekstrakt ze sfermentowanego nasienia soi NSK-SD® | 100 mg            |

**Składniki:** Ekstrakt ze sfermentowanego nasienia soi NSK-SD®, celuloza mikrokryształiczna (substancja wypełniająca), otoczka kapsułki: (substancja wiążąca: hydroksypropylometyloceluloza).

**Zalecana porcja do spożycia w ciągu dnia:** 1 kapsułka w trakcie posiłku.

Produkt przeznaczony dla osób dorosłych, z wyjątkiem kobiet ciężarnych i karmiących piersią.

**Zalecana porcja do spożycia w ciągu dnia:** jedna kapsułka w trakcie posiłku.

Produkt nie może być stosowany jako substytut zróżnicowanej diety. Zrównoważony sposób żywienia oraz zdrowy tryb życia są podstawą prawidłowego funkcjonowania organizmu. Nie należy przekraczać zalecanej porcji do spożycia w ciągu dnia.

**Warunki przechowywania:** Przechowywać w temperaturze pokojowej w sposób niedostępny dla małych dzieci. Chronić przed wilgocią.

#### Co to jest NSK-SD?

NSK-SD jest opatentowanym, markowym, unikalnie produkowanym i przebadanym enzymem o aktywności fibrynolitycznej. NSK-SD jest izolowany z natto, pokarmu wytworzonego z fermentacji soi.

Natto jest spożywane jako pokarm od ponad 1000 lat i jest obecnie dostępne w prawie każdym supermarkecie w Japonii.

Niedawno również skupione na zdrowiu sklepy specjalistyczne w USA zaczęły sprzedawać natto.

Natto jest uważane jako „zdrowe dla serca”, jako zdrowy dodatek do diety.

#### NSK-SD - historia odkrywania

W 1907 roku odkryto, że natto zawiera enzymatyczną aktywność proteazy.

W 1956 roku najpierw zidentyfikowano sekwencję aminokwasową nattokinase.

W latach 80-tych w Japonii Bio Laboratoria naukowe zaczęły prowadzić badania kliniczne w wielu obszarach działania.

#### JBSL - pionier NSK-SD® Nattokinase

- W 1998 r. JBSL była pierwszą firmą na świecie, która wyizolowała i wprowadziła na rynek Nattokinase, unikalny enzym.
- Nattokinase jest ekstrahowana i oczyszczana z japońskiego jedzenia o nazwie natto (sfermentowane ziarna soi).
- Nattokinase, produkowana przez bakterie natto, jest enzymem proteazy serynowej składającym się z 275 reszt aminokwasowych o masie cząsteczkowej 27 724.
- NSK-SD® jest fermentowany przy użyciu opatentowanego szczepu *Bacillus subtilis* natto JBSL.
- JBSL opatentował usuwanie witaminy K2 z proszku Nattokinase i jest jedyną firmą, która może wprowadzić na rynek Nattokinase wolną od witaminy K2.
- Ma najwyższą dostępną moc > 20 000 FU / gram.
- Nie przekracza 0,01 ppm witaminy K2.
- Jest dostępny jako najbardziej czysty, biały, jednolity i dezodoryzowany proszek.
- Jest bez GMO, wegetariański i nienapromieniowany.
- Ma najwyższą udowodnioną moc dowolnej Nattokinase bez witaminy K2.
- Jest uznawany przez JHFA (Japan Health and Nutrition Food Authorization) oraz JNKA (Japan Nattokinase Association) jako autentyczna nattokinaza.

Produkt nie zawiera histaminy.

| Test Result(s) |  | Result       | QL          | N | M |
|----------------|--|--------------|-------------|---|---|
| Test Item      |  |              |             |   |   |
| Free histidine |  | 3 mg/100g    | .....       |   | 1 |
| Histamine      |  | Not detected | 0.5 mg/100g |   | 2 |

QL: Quantitation limit    N: Notes    M: Method

Method

1:Amino acid analyzer method

2:Liquid chromatography-mass spectrometry