Kawkaje sp. z o.o.
ul. Gabriela Narutowicza 97
44-280 Rydułtowy
NIP: 6472612535
tel. 574 788 744
email: sklep@kawkaje.com

Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 02:02

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



Nattokinasa NSK-SD 100 mg

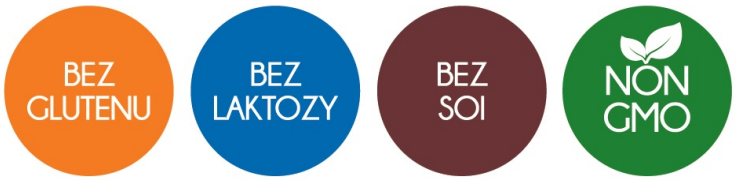
Cena	**74,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Numer katalogowy	**ALINAT100**

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

Składniki	1 kapsułka
Ekstrakt ze sfermentowanego nasienia soi NSK-SD®	100 mg

Składniki: Ekstrakt ze sfermentowanego nasienia soi NSK-SD®, celuloza mikrokrystaliczna (substancja wypełniająca), otoczka kapsułki: (substancja wiążąca: hydroksypropylometyloceluloza).
Zalecana porcja do spożycia w ciągu dnia: 1 kapsułka w trakcie posiłku.
Produkt przeznaczonych 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)

Test Item	Result	QL	N	M
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