

ДАОЗИН (DAOSIN®) - ПЪРВАТА ХРАНИТЕЛНА ДОБАВКА СРЕЩУ ХИСТАМИНОВА НЕПОНОСИМОСТ ВЕЧЕ СЕ ПРЕДЛАГА В АПТЕКИТЕ В БЪЛГАРИЯ

„Трябва да предлагаш на тялото си хубави неща, за да е приятно на душата да живее в него”. Към тези думи на Уинстън Чърчил се придържат всички, за които храната и пиенето са удоволствие и част от качеството на живот. Но има и много хора, които трябва да се откажат от цяла редица хранителни продукти – всеки от нас има такива приятели и познати. Някои от тези продукти са риба, колбаси, сирена, домати, червено вино или шампанско. Тези хора страдат от непоносимост към хистамина. Посещението в ресторант или приятното хапване сред приятели се помрачават от бързо настъпващи стомашни болки или избиване на червени петна по лицето.

Непоносимостта към хистамин – една доста непозната хранителна непоносимост

Все повече хора страдат от хранителни непоносимости и никой не знае защо. Спекулира се много: променения начин на живот, увеличилата се ежедневна консумация на готови продукти, фактът, че сме изложени на много повече отрови в околната среда, облъчвания от технологии като мобилните телефони и т.н. – този списък може да продължи още много. Непоносимостта към хистамина е хранителна непоносимост, на която до скоро беше обръщано малко внимание.

Непоносимостта към хистамин не е алергия, както често се приема, изхождайки от нейните симптоми, тъй като и при алергиите има увеличение на количеството хистамин в организма. Хистаминовата непоносимост е нарушение в разграждането му. Приетият с храната хистамин не може да бъде разграден, защото в организма липсва един важен ензим: диаминооксидаза, накратко ДАО. Този ензим спомага за разпадането на много биогенни амини (сред които и хистамина) в безвредни за организма вещества.

При някои хора този ензим липсва напълно, при други действието му е ограничено. Някои пък приемат големи количества хранителни продукти, които освобождават натрупания хистамин и така натоварват организма.

Къде „се крие” хистаминът?

Хистаминът се образува в по-големи количества във ферментирани и “зрели” хранителни продукти. Основни източници: червено вино, пушени колбаси и рибни продукти, морски дарове, дълго зрели сирена, кисело зеле, бира, мая и продукти, съдържащи мая, оцет.

Как се установява наличието на непоносимост към хистамин?

Най-напред трябва да се изключи наличието на истинска алергия към хранителни продукти. От помощ може да бъде воденето на дневник на

храненето и настъпващите симптоми. Само така може да се направи връзка между консумираните хранителните продукти и оплакванията.

Симптомите при хистаминова непоносимост са многообразни и подобни на тези при други заболявания:

- кожа: зачервяване, екземи, сърбеж
- глава: горещи вълни, главоболие, мигрена и виене на свят
- стомах и черва: газове, диария или запек, гадене, повръщане и стомашни болки
- умора, отпадналост, проблеми със съня

За първи път помощ за тези хора обещава ДАОЗИН (DAOSIN®), препарат който улеснява разграждането на хистамина, приет с храната.

Ако в ресторанта някой поясни, че има непоносимост към лактозата, готвачът най-вероятно знае кои продукти трябва да изключи при приготвянето на храната. Но не е така, ако там се осмели да влезе човек с хистаминова непоносимост. Съществуването на непоносимост към хистамина все още не е масово известно, за съжаление и на много от лекарите. Най-често страдащият от тази непоносимост трябва да се справя сам. Той си избира от менюто такива ястия, които според неговия опит съдържат по-малко хистамин и така рискува да получи отново вече познатите симптоми. Много по-малък е изборът на храни в стола на работното място. За тези хора бизнес-обедите също могат да бъдат голямо кулинарно предизвикателство.

ДАОЗИН (DAOSIN®) предлага помощ.

Посещението в ресторант, приятното хапване с приятели и бизнес-обядът трудно се съчетават с непоносимостта към хистамин. Който не желае да се отказва от тези неща, вече разполага с истинска алтернатива – ДАОЗИН.

ДАОЗИН е първата в света и единствена по рода си хранителна добавка, разработена специално за хора с хистаминова непоносимост. 1 капсула съдържа 0,3 мг чиста биогенна диаминооксидаза. Съдържащият се в ДАОЗИН ензим диаминооксидаза (ДАО) е идентичен с човешкия ензим, отговорен за разграждането на хистамина. Така препаратът замества, допълва и нормализира количеството на ензима, разграждащ хистамина в организма се. Количеството на хистамина в организма се балансира по естествен начин.

Ако се вземат по 1-2 капсули с малко течност непосредствено преди хранене, нищо вече няма да пречи на удоволствието от храната. ДАОЗИН помага и след появата на симптомите, защото и впоследствие намалява количеството на поетия хистамин. Максималната доза е 8 капсули на ден.

ДАОЗИН, първият в света продукт за дието-лечение на хистаминова непоносимост се предлага в аптеките от средата на ноември 2010 г.

За повече информация относно ДАОЗИН и хистаминовата непоносимост посетете сайта www.daosin.bg.