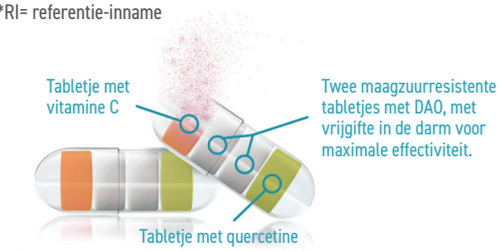
INGREDIËNTEN

Vulstoffen: microkristallijne cellulose, hydroxypropylcellulose; Quercetine 95%; Vitamine C (L-ascorbinezuur); Glansmiddel: ethylcellulose; Aardappelzetmeel; Stabilisator: hydroxypropylmethylcellulose; Varkensnier extract met 7% diamine oxidase (DAO); Middellange ketenvetzuren; Stabilisatoren: magnesiumstearaat, oliezuur, natriumalginaat; Antiklontermiddel: stearinezuur; Bevochtigingsmiddel: glycerine; Antiklontermiddel: magnesiumcarbonaat en dicalciumfosfaat; Rijstzetmeel, Kleurstof: karamel; Vegetarische capsule: hydroxypropylmethylcellulose

DAOfood Plus bevat:

	Per capsule	Voor 3 capsules
Varkensnier eiwitextract	4,2 mg	12,6 mg
Waarvan Diamine Oxidase	0,3 mg	0,9 mg
Quercetine	38 mg	114 mg
Vitamine C	20 mg (=25% RI*)	60 mg (=75% RI*)

*RI= referentie-inname



VERDERE INFORMATIE

De houdbaarheidsdatum van DAOfood Plus is afgedrukt op het doosje en de blisters waarin DAOfood Plus is verpakt.
Bewaar DAOfood Plus buiten het bereik van jonge kinderen op een droge plek op kamertemperatuur onder de 25 graden.
DAOfood Plus is Glutenvrij en lactose vrij
Een gezonde levensstijl is belangrijk, evenals gevarieerde evenwichtige voeding, waarvoor voedingssupplementen geen vervanging zijn.

VOLG ONS

Wilt u op de hoogte blijven van onze nieuwste producten, ontwikkelingen, FODMAP- en histamine arme recepten en meer? Volg ons dan op social media:

Scan deze QR-code en bekijk/ volg onze instagram pagina:

Volg onze Facebook-pagina: www.facebook.com/disolact

Abonneer op ons YouTube-kanaal: Disolut

Meer informatie over DAOfood Plus en onze andere innovatieve producten vindt u op:

WWW.DISOLUT.COM

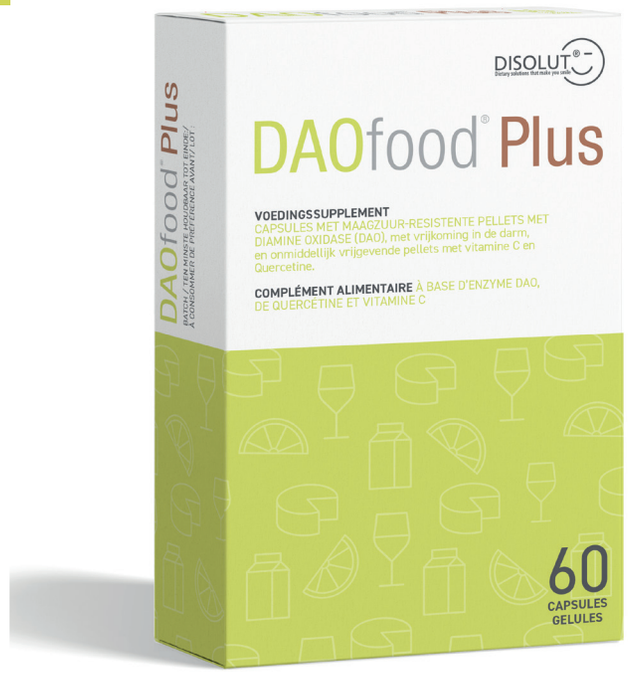
DISTRIBUTEUR

DISOLUT B.V.
info@disolut.com
Fruitier de Talmaweg 6 - 8435WE Donkerbroek
Nederland

DISOLUT®
Dietary solutions that make you smile

EEN DIAMINE OXIDASE, VITAMINE C EN QUERCETINE BEVATTEND VOEDINGSSUPPLEMENT.

DAOfood® Plus



WWW.DISOLUT.COM

HISTAMINE, WAT IS DAT?

Histamine is een biogeen amine en speelt een rol in vele processen in ons lichaam. Het speelt bijvoorbeeld een rol in ons slaap-waakritme, de wondgenezing en het fungeert als neurotransmitter in het centrale zenuwstelsel. Histamine wordt door het lichaam zelf aangemaakt en grotendeels opgeslagen in de mestcellen. Het kan worden vrijgegeven op basis van relevante stimuli. Histamine komt bijvoorbeeld vrij bij allergische reacties, maar ook medicijnen kunnen (te veel) histamine vrijmaken in het lichaam. Naast dat ons lichaam histamine aanmaakt, komt het van nature ook voor in diverse voedingsmiddelen, in zowel plantaardige als dierlijke producten.

HISTAMINE INTOLERANTIE

Een te veel aan histamine in het lichaam wordt normaal gesproken snel afgebroken door het enzym Diamine Oxidase, afgekort ook wel DAO-enzym genoemd. Dit enzym wordt op verschillende plekken in het lichaam aangemaakt. In het darmslijmvlies is de hoogste DAO-activiteit aanwezig, maar ook op andere plekken in het lichaam wordt het DAO-enzym aangemaakt. Het DAO-enzym zorgt in de darmen voor de afbraak van histamine wat via de voeding in de darmen terecht komt. Op deze manier wordt histamine uit de voeding niet opgenomen in het lichaam, en zal de histaminespiegel niet stijgen.
Bij een histamine intolerantie is sprake van een disbalans tussen de hoeveelheid histamine wat in het lichaam aanwezig is en het vermogen van het lichaam om deze histamine af te breken. Dit wordt vaak veroorzaakt doordat er te weinig DAO-enzym aangemaakt wordt in het lichaam. Hierdoor wordt histamine uit de voeding niet voldoende afgebroken, waardoor histamine in het lichaam wordt opgenomen en de histaminespiegel stijgt. Doordat histamine bij veel processen in het lichaam een rol speelt, zijn de symptomen van een histamine intolerantie ook heel divers.

> "BIJ EEN HISTAMINE INTOLERANTIE IS SPRAKE VAN EEN DISBALANS TUSSEN DE HOEVEELHEID HISTAMINE WAT IN HET LICHAAM AANWEZIG IS EN HET VERMOGEN VAN HET LICHAAM OM DEZE HISTAMINE AF TE BREKEN."

WAAR KOMT HISTAMINE IN VOOR?

Histamine komt van nature voor in diverse voedingsmiddelen. Rijping is bijvoorbeeld van invloed op de hoeveelheid histamine, door rijping stijgt de histamine concentratie in voedingsmiddelen namelijk nog meer. Ook gefermenteerde producten en microbieel bedorven producten bevatten bijvoorbeeld veel histamine. Enkele voorbeelden van producten met veel histamine:

- Oude kaas
- Salami/droge worst
- Zuurkool
- Alcoholische dranken (vooral rode wijn)
- Vis (behalve vis uit de diepvries)
- Tomaten, spinazie
- Varkensvlees

DAOFOOD PLUS

DAOfood Plus is een diamine oxidase, Vitamine C en Quercetine bevattend voedingssupplement. Het bevat capsules met in elke capsule vier tabletjes. DAOfood Plus bevat per capsule 2 maagzuurresistente witte/beige tabletjes met het Diamine Oxidase enzym. Daarnaast bevat het per capsule 1 bruin tabletje met Vitamine C en 1 groen tabletje met Quercetine. Gebruik: neem 1 capsule in met water vlak voor de maaltijd. Maximaal 3 capsules per dag innemen. Bij slikklachten is het mogelijk om de capsule te openen en de losse tabletjes in te nemen, zonder hier op te kauwen.