



제너럴 밸런스 복합효소

General Balance Digestive Enzyme Complex

* 본 자료는 한국 식약처 기준으로 만들어진 자료입니다. 각 국가별 식약처 기준 및 법률 기준이 다르니 참고하여 주시기 바랍니다.
* 본 자료는 내부 교육용 자료입니다. 외부에 배포되지 않도록 해주시기 바랍니다.



식품, 건강기능식품 과대 광고에 대한 법률

지금은 모든 회원 분이 과대광고로 인하여, 피해가 가지 않도록 건전한 광고 문화에 힘쓰고 있습니다.

아래의 관련 법률을 참고하시어, 허위 과대광고로 이어지지 않도록 많은 협조 부탁드립니다.



1. 질병의 예방치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고를 하지 말 것
2. 식품 등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고를 하지 말 것
3. 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고를 하지 말 것
4. 거짓 · 과장된 표시 또는 광고를 하지 말 것
5. 소비자를 기만하는 표시 또는 광고를 하지 말 것
6. 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고를 하지 말 것
7. 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품 등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품 등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고를 하지 말 것

[발췌] 식품 등의 표시 · 광고에 관한 법률 (약칭: 식품표시광고법) [시행 2020. 4. 7.] [법률 제17246호, 2020. 4. 7., 일부개정]

식품 등의 표시 · 광고에 관한 법률 시행규칙 [시행 2019. 4. 25.] [총리령 제1535호, 2019. 4. 25., 제정]

General
Balance



제너럴 밸런스 복합효소

General Balance Digestive Enzyme Complex

1. 제품 소개
2. 제품 특징
3. 권장 대상
4. 건강 정보

* 본 자료는 내부교육용 자료로 외부 반출 및 게시를 하실 수 없습니다.

제품 소개

- + **제품명** : 제너럴 밸런스 복합효소
- + **제품의 유형** : 효소식품(곡류효소함유제품)
- + **내용량** : 총 97.59g(3,253g / 30포 (과립형) / 1개월분)
- + **주 원래료** : 복합효소 (곡류효소 18종, 효소혼합분말 12종)
- + **섭취량 및 섭취방법**
 - : 1일 1회, 1포를 충분한 물과 함께 섭취하십시오. (식후 섭취 권장)
 - : 우유나 요거트, 시리얼 또는 각종 샐러드와 함께 드셔도 좋습니다.

섭취 시 주의사항

1. 질환이 있거나 의약품 복용 시 섭취를 주의하십시오.
2. 알레르기 체질 등은 개인에 따라 과민반응을 나타낼 수 있습니다. 특이체질, 알레르기 체질 이신 분은 성분을 확인한 후 섭취하시기 바랍니다.
3. 어린이가 함부로 섭취하지 않도록 섭취 시 보호자의 지도, 감독하에 섭취 시키십시오.
4. 이상 사례 발생 시 섭취를 중단하고 전문가와 상담 하십시오.
5. 섭취량 및 섭취 방법을 확인하고 섭취하여 주십시오.
6. 제품 개봉 또는 섭취 시 포장재에 의해 상처를 입을 수 있으니 주의하십시오.
7. 유통기한이 경과된 제품은 섭취하지 마십시오.



제너럴 밸런스 복합효소 Key Point

- 1 100% 국산 곡물 효소 18종과 효소혼합분말 12종의 복합효소로 영양 흡수에 도움
- 2 제너럴바이오 고유의 복합 GB 효소 포뮬라 사용
- 3 식물성 원료로 만들어 섭취 후에도 부담감 없음
- 4 아밀라아제 (탄수화물 분해 효소) => 338,514 Unit/g
프로테아제 (단백질 분해 효소) => 410 Unit/g
- 5 장내 플로라 밸런스를 맞추어 건강한장을 유지하고 면역력 높임
- 6 유화제, 안정제, 보존제, 합성향료, 착색료, 감미료 무첨가
- 7 아밀라아제, 프로테아제, 라파아제를 비롯한 효소 12종 혼합 분말로 식욕 억제에 도움

제품 특징 - 12종 효소 혼합

탄수화물

α -아밀라아제

전분과 글리코겐 등의 탄수화물을 분해하는 소화효소

글루코아밀라아제

전분을 포도당으로 완전히 분해하여 에너지로 사용하게 하는 효소

알파갈락토시다아제

장내미생물에 의해 야채 및 곡물에서 발견되는 복합탄수화물의 당을 분해하는데 사용

인베르타아제

설탕을 포도당과 과당으로 분해하여 에너지로 사용하게 하는 효소

락타아제

우유 및 유제품에 들어있는 유당을 포도당과 갈락토오스로 분해하는 효소

셀룰라아제

셀룰로스 섬유소와 유도체를 포도당과 더 작은 탄수화물로 분해하고 과일과 채소의 소화를 용이하게 하는 효소

펙티나아제

과일과 채소에 함유된 다당류인 펙틴을 분해하는 효소

단백질

브로멜라인

파인애플에서 추출한 단백질분해 효소로 다양한 형태의 단백질을 분해

파파인

파파야 과실의 유액에서 결정으로 얻어지는 단백질분해 효소

프로테아제 I

단백질을 아미노산으로 분해하는 효소

프로테아제 II

단백질을 아미노산으로 분해하는 효소

지방

중성지방을 글리세린과 지방산으로 분해하는 지방분해효소

리파아제

제품 특징

Enzyme Mix Powder GB (엔자임 믹스 파우더 GB)

다양한 음식물을 섭취하는 현대인의 소화력을 보충하기 위해

12종 고역가 효소를 배합한 제품입니다.

소화가 잘 안되거나 영양 흡수가 잘 안되는 경우 도움을 줄 수 있습니다.

효소제품을 고를 때는
효소의 역가를 반드시 따져봐야 합니다!

역가란, 효소의 활성도를 나타내는 수치로 역가가 높을수록
빠른 분해력을 나타냅니다.



α-아밀라아제

338,514 Unit/g

프로테아제

410 Unit/g



제품 특징 - 18종 곡류 효소

정성껏 발효시킨 **18종 곡류효소**를 사용해 자연의 맛을 그대로 살렸습니다.

(찹쌀, 현미, 수수, 울무, 귀리, 미강, 흑미, 보리, 차조, 밀, 맵쌀, 현미찹쌀, 백태, 서리태, 팥, 옥수수, 녹두, 쌀눈)



찹쌀은 따뜻한 성질이 갖고 있어, 몸이 차가운 사람에게 좋으며 위와장을 따뜻하게 해주고 불필요한 소변 작용을 막아준다. 더불어 위 점액물질의 분비를 촉진하는 성분이 함유돼, 소화 촉진의 효능을 가지고 있다.



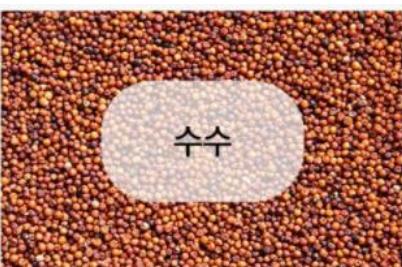
흑미의 안토시아닌 성분은 심혈관 질환 예방, 활성화산소로 인해 발생할 수 있는 암 발병 확률의 감소, 뇌기능 향상, 염증 감소 등의 효과가 있다. 또한, 흑미에는 필수적인 항산화제인 비타민 E가 포함되어 눈, 피부, 면역 기능 등이 원활하게 활동하는 데에 도움을 준다.



변비, 대장암 등 소화기 관련 질병 예방/치료- 현미의 미강 부분은 거의 섬유질이다.



다이어트와 변비, 빈혈 예방 등에 효과적이다. 보리에는 식이섬유 외에 칼슘, 인, 아연, 비타민 B2 등이 많이 함유돼 있어 성장에 좋은 영향을 준다. 일반 쌀보다 각 성분이 2배에서 16배까지 많아 빈혈 예방에도 효과적이다.



수수에는 생리활성성분이 다양 함유되어 체온유지, 위장 보호작용, 소화촉진, 해독, 기침해소 개선, 종기치료등에 효능이 있다. 수수의 단백질중 히스티딘 성분은 뇌에 작용하여 언어와 청각의 발달을 촉진하며 특히 젖먹이 어린이의 성장에 매우 중요하다.



차조는 쌀과 섞어 먹는 대표적인 잡곡이다. 식이섬유가 풍부해서 변비를 완화하고 장 건강을 좋게 하는 효능이 있다. 엽산과 철분이 많아 산모가 쉽게 겪을 수 있는 빈혈이나 어지럼증을 완화하고 태아가 건강하게 성장할 수 있도록 돋는다.

제품 특징 - 18종 곡류 효소

정성껏 발효시킨 **18종 곡류효소**를 사용해 자연의 맛을 그대로 살렸습니다.

(찹쌀, 현미, 수수, 울무, 귀리, 미강, 흑미, 보리, 차조, 밀, 맵쌀, 현미찹쌀, 백태, 서리태, 팥, 옥수수, 녹두, 쌀눈)

뼈의 무기질과 단백질 손실을 막아줘 골다공증과 골절 예방에도 뛰어난 효능이 있다.



서리태는 양질의 단백질과 칼륨, 칼슘, 철분 등의 미네랄류가 풍부하고 비타민 B·E 등이 많이 함유되어 혈액순환을 원활하게 한다. 이는 모발을 건강하게 하는 효과가 있다.



변비 및 소화에 좋으며, 피를 맑게 해준다. 또한 팥에는 풍부한 식이섬유와 올리고당이 풍부하여 우리 몸의 장속에 유산균을 증식 시키는데 도움이 된다.



울무는 장의 기능을 돋고 장운동을 원활하게 해주는 효과가 있다. 노폐물을 배출시키는 청소부 역할을 한다. 동맥경화나 고지혈증과 같은 혈관계 질환에 도움을 줄 수 있으며 여드름을 비롯한 비듬 등 피부 트러블을 완화시키는데 도움을 줄 수 있다.



각종 심혈관 질환 예방, 면역력 강화, 혈당감소, 천식 완화, 다이어트, 장내 활성화에 도움을 줄 수 있다.



미강은 산후 회복기, 갱년기 장애, 숙취해소, 생리불순, 생리통, 아토피, 당뇨병, 심장병에 효과가 있다. 미강은 성인병과 암 예방에도 탁월한 효능이 있다.



제품 특징 - 18종 곡류 효소

정성껏 발효시킨 **18종 곡류효소**를 사용해 자연의 맛을 그대로 살렸습니다.

(찹쌀, 현미, 수수, 울무, 귀리, 미강, 흑미, 보리, 차조, 밀, 맵쌀, 현미찹쌀, 백태, 서리태, 팥, 옥수수, 녹두, 쌀눈)



심장을 튼튼하게 하며 신장을 돋고 열을 제거하고 갈증을 해소하며 소변을 잘 나오게 하고 설사를 멎추게 한다.



고혈압 예방, 나쁜 LDL 콜레스테롤 수치 개선, 심혈관 건강을 돋는 작용, 당뇨병 발병 위험도를 저하, 염증을 줄여 다양한 질병 치료에 도움이 되며, 알츠하이默 등 노인성 뇌 질환 예방을 도울 수 있다.



멥쌀은 몸이 허약한 것을 치료하고 진액(津液)과 기운을 보충하며, 갈증을 멎추게 하고, 답답한 것을 없애며 눈을 밝게 한다.



몸의 물질대사와 혈액순환을 돋기 때문에 몸속의 해로운 독소를 빼내고 소염작용을 해서 여드름이나 땀띠, 종기, 습진 등 피부질환을 치유하는데도 효과적이다. 게다가 소화를 돋는 효소가 포함돼 소화력이 좋고, 소변량을 늘리고 신장을 튼튼하게 해 몸에 봇기를 없애는데도 도움을 준다.



대장암을 예방하는데 효과적이며 흉부와 전립선암 등의 발병률을 감소시켜주어 각종 암예방과 완화에 도움이 된다. 찰현미와 같은 쌀겨에는 과탄산성 분이 함유되어 있는데 이는 체내에 과잉 섭취된 칼슘의 흡수를 막아 결석 생성을 예방한다.



당뇨개선, 성인병/비만 예방, 스트레스 완화, 콜레스테롤 조절, 에너지 대사 촉진 등의 효능을 지닌다. 이노시톨(비타민 B군)과 6개의 인산기로 구성된 IP6는 항산화, 면역증진, 중금속 배출, 콜레스테롤 조절, 혈전 방지 등의 효능이 있다.

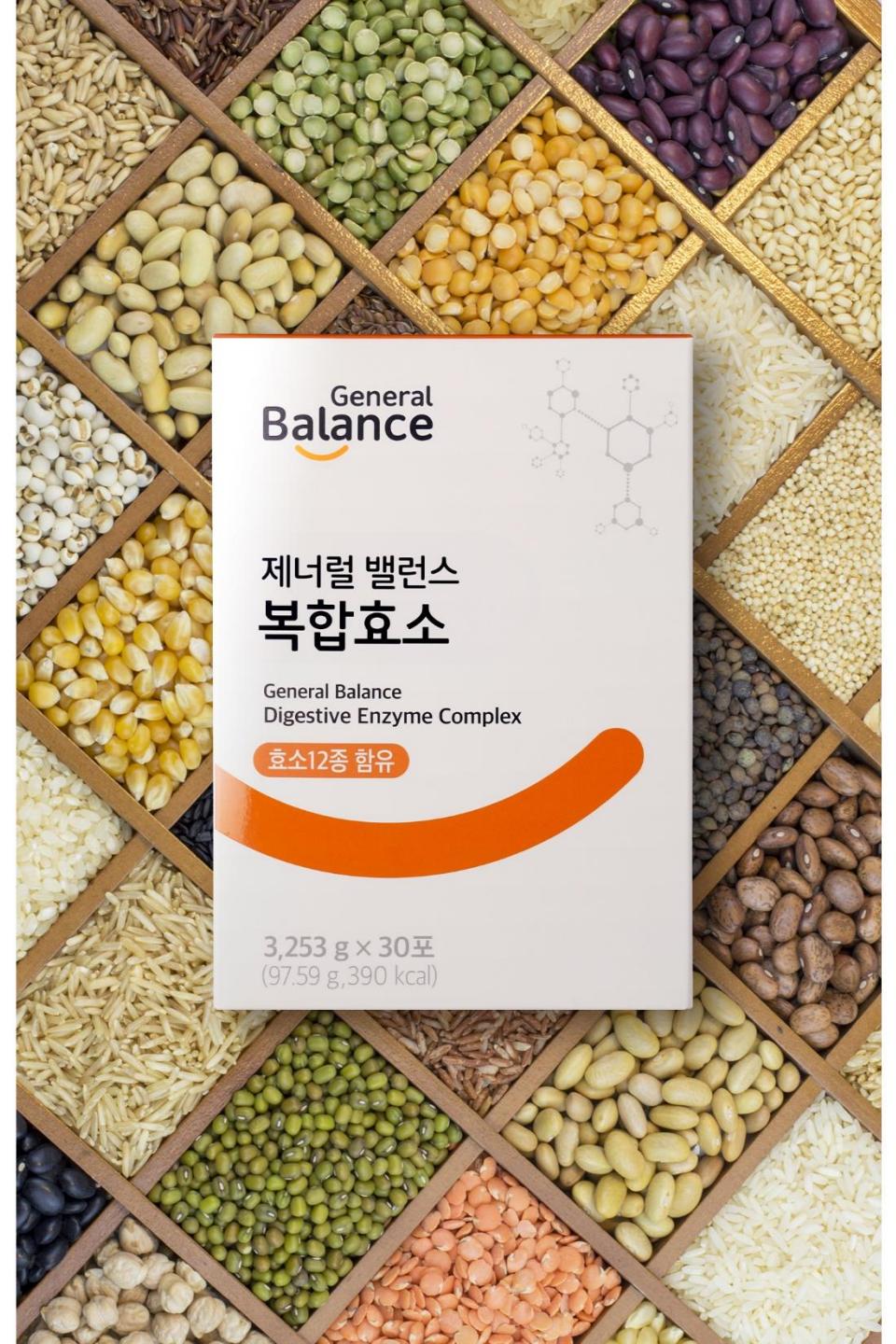
제품 특징 - 제너럴 밸런스 복합효소의 분해능력



제품 특징

첨가물 무첨가

- 無 유화제
- 無 안정제
- 無 보존료
- 無 합성향료
- 無 착색료
- 無 감미료



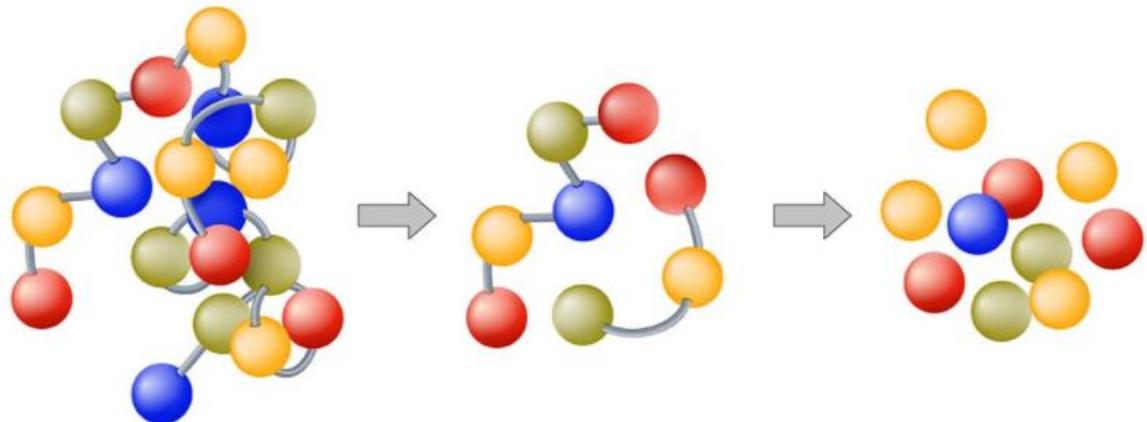
이런 분들께 권해드립니다.



- ✓ 소화가 안 되고 자주 속이 더부룩한 분
- ✓ 항상 몸이 무겁고 피곤함을 느끼는 분
- ✓ 육류와 인스턴트식품을 자주 섭취하는 분
- ✓ 스트레스와 활동 부족으로 소화불량을 겪는 분

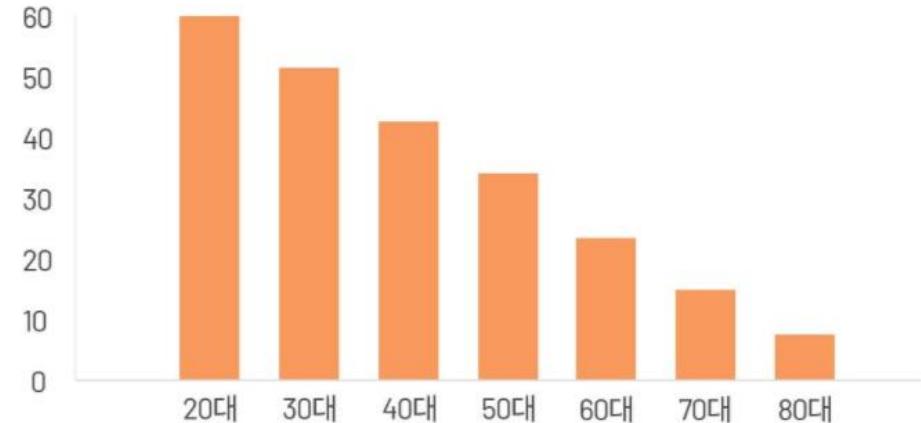


효소란?



효소는 우리 몸의 화학작용을 주관해 음식을 분해하거나 흡수하고, 생명을 유지하는데 필요한 에너지를 만들며, 면역체계와 신진대사를 유지하는 역할을 합니다. 이 때문에 효소를 '생명의 불꽃'이라고도 합니다.

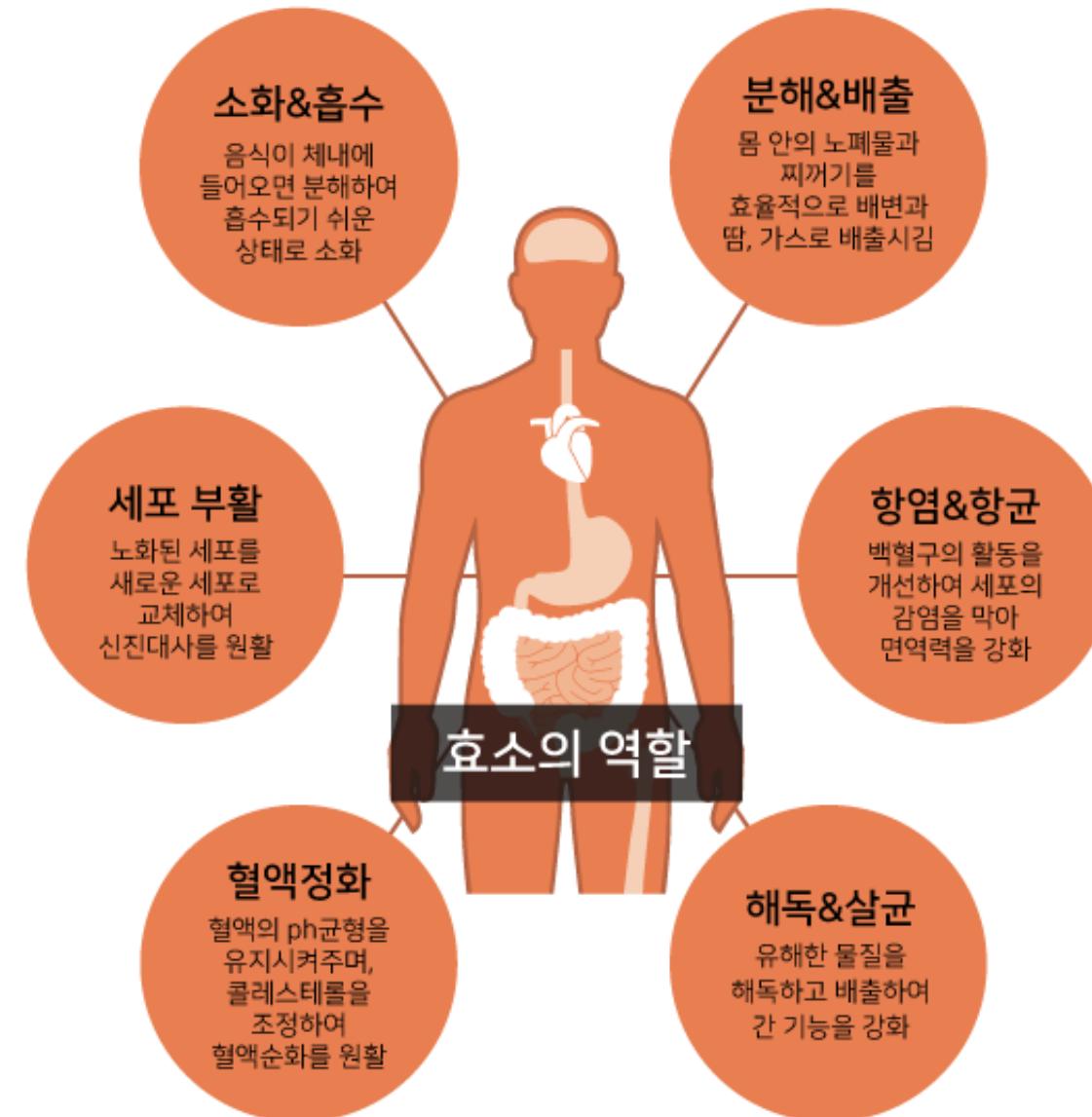
연령에 따른 몸 안의 소화효소 보유량



출처 : 효소영양학개론 Food Enzymes for Health & Longevity 2003

우리 몸이 평생 동안 스스로 만들어낼 수 있는 효소의 양은 한정되어 있습니다. 잘못된 식습관이나 생활습관으로 조기에 효소를 소진하면, 나이가 들수록 몸 안에 있는 효소의 양은 급격히 떨어지고 대사기능과 면역기능 등 신체의 기능이 저하됩니다. 따라서 식품을 통해 효소를 섭취함으로써 체내 부족한 효소를 보충해야 합니다.

건강정보 - 효소역할



건강정보 - **효소종류**

그러나 요즘 현대인들의 안좋은 식습관으로 많은 양의 효소를
소화에 낭비하고 있어 **더 많은 효소가 필요**합니다.

● 대사효소 ● 소화효소



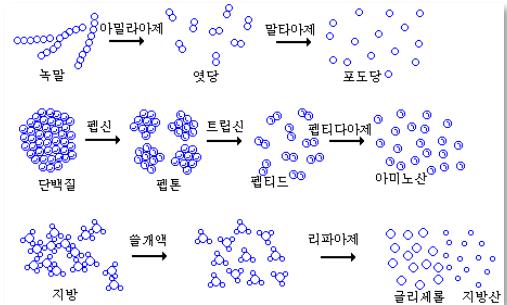
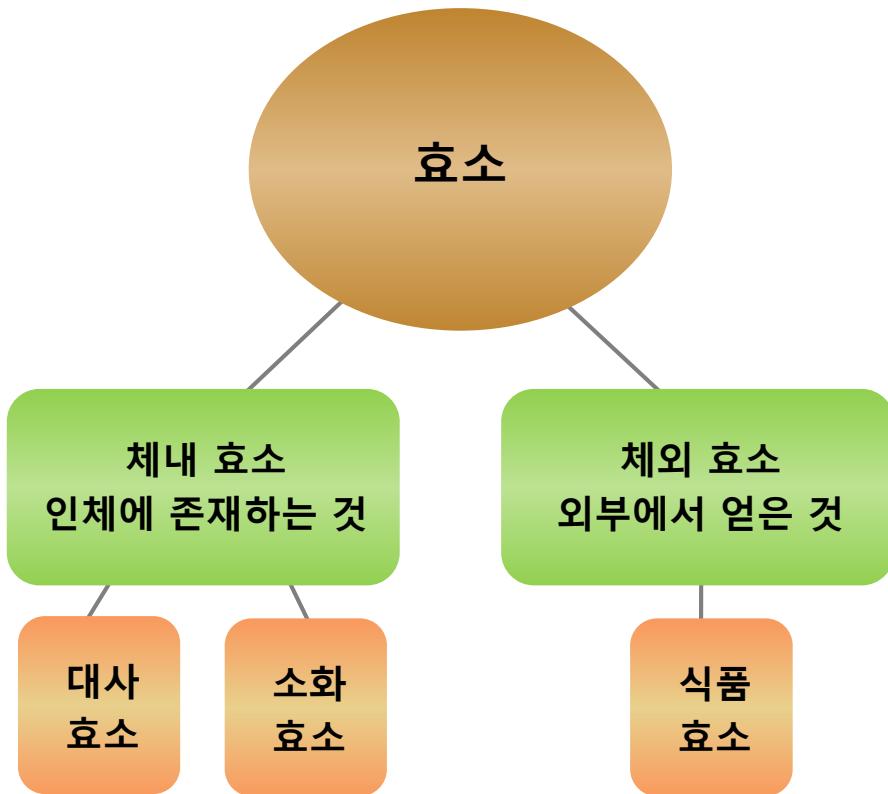
체내 효소를 잘 보존하여
효과적인 대사효소로 활용



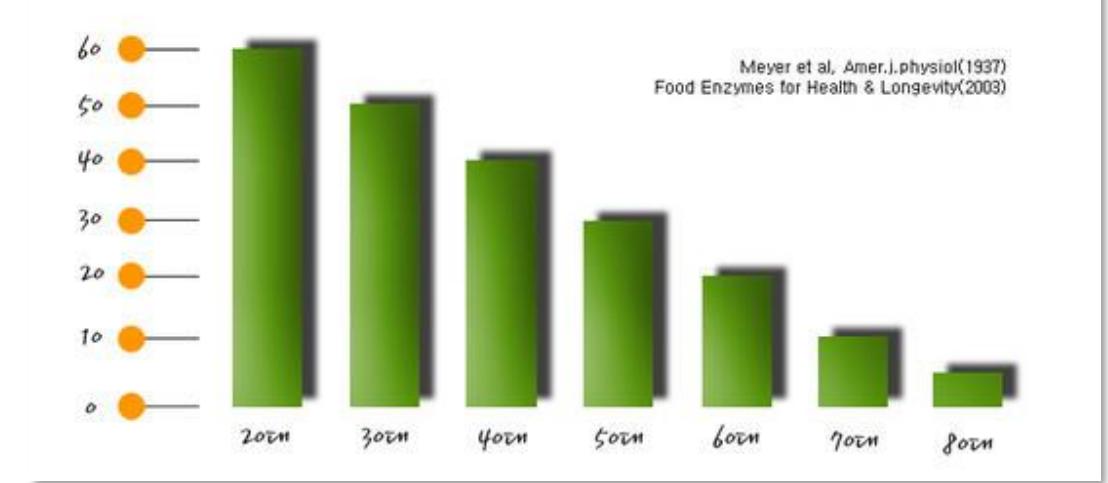
소화과정에서 효소를 다량으로 낭비,
대사에 쓰는 효소가 적음

- (1) 식품효소 : 과일이나 곡류 등 식품에 존재합니다.
- (2) 소화효소 : 소화에 관여합니다.
- (3) 대사효소 : 신진대사 활동에 관여합니다.

건강정보 – 효소의 보충이 필요하다



보통 효소라고 하면 우리가 먹은 음식물을 소화하는 소화효소만을 생각한다. 하지만 모든 살아있는 생명체는 효소의 작용에 의해서만 생명을 유지할 수 있다.



소화가 안되면 많이 먹어도 의미가 없는 것이다. 효소가 부족하면 음식물의 소화와 대사기능이 떨어져 몸이 나빠지게 되는 것이다. 하지만 생명체는 나이가 들면서 효소의 생산 및 활성이 점차 감소하게 된다. 때문에 효소의 보충이 반드시 필요하다.

건강정보 - **효소 부족 시**

- 장내 독소 생성 :** 소화 효소는 음식물 분해와 영양분 흡수를 돋는 역할을 합니다.
제 기능을 하지 못하면 소화 불량으로 이어져, 미생물이 독소를 분비해 장내 염증 반응을 일으킵니다.
- 식욕 억제 방해 :** 효소는 식욕 억제 호르몬 분비를 통해 포만감을 느끼게 합니다.
하지만 효소가 부족하면 지방을 지방산으로 분해시키는 리파아제가 부족해져 포만감을 느끼지 못해 음식을 계속 섭취하게 됩니다.
- 효소 활성도 저하 :** 나이가 들면 위장, 췌장, 소장 등에서 효소의 생성이 좋고 활성도가 저하됩니다.
활성도가 저하되면 영양 흡수율이 약해져 몸에 균형이 무너집니다.
- 효소 정화 저하 :** 효소가 저하되면 혈액 속 면역 관련 세포의 활성도를 저하시켜 면역 저하를 일으킵니다.
또한 새로운 세포를 만드는 세포 부활 작용이 저하됩니다.



건강정보 - **효소** 내 몸을 살린다

- 정자가 난자의 세포막을 효소로 녹여서 수정이 이루어진다. 생명의 시작부터 효소가 역할을 한다.
- 면역세포인 NK세포는 암세포의 세포막을 퍼포린(perforin)이라는 분해효소로 구멍을 내고 그랜자임(granzyme)이라는 단백질 분해효소를 분비하여 암세포를 죽인다.
- 적혈구내의 효소가 산소를 적혈구의 헤모글로빈과 결합시켜 세포에 전달하여 생명을 유지시킨다.
- 음식물을 소화, 흡수시키기 위해서는 아밀라아제(amylase), 리파아제(lipase), 프로테아제(protease)등의 소화효소가 반드시 필요하다. 효소가 부족할 때에는 소화되지 않은 음식물이 그냥 배설된다.
- 근육을 움직이기 위해서는 효소가 필요하다.
- 소화, 흡수된 영양분은 포도당으로 전환되어 세포의 미토콘드리아에서 에너지를 생성한다. 이때 효소의 작용이 필요하다.
- 신경 전달물질인 아세틸콜린은 아세틸콜린에스테라아제(acetylcholinesterase)라는 효소의 작용이 없다면 원활히 생성되지 못하고 근육경직, 호흡기능 마비 등의 증상이 생긴다.
- 간세포의 활동에도 효소가 필요하다. 알코올은 간에서 알코올 데히드로게나아제(alcohol dehydrogenase)라는 효소의 작용으로 아세트알데히드로 분해되고 아세트알데히드는 아세트알데히드 데히드로게나아제(acetaldehyde dehydrogenase)라는 효소의 작용으로 분해된다. 효소가 부족하여 아세트알데히드가 남아있게 되면 숙취가 생기는 것이다.
- 비타민, 미네랄, Coenzyme Q10 등의 물질은 효소의 기질을 촉진해주는 보효소의 역할을 한다.