

DAOSin®

take it first!

Hoe werkt DAOSin®?

DAOSIN® is een uniek hypoallergeen voedingssupplement welke het enzym DAO bevat.

Door DAOSIN® in te nemen heft u tijdelijk het tekort aan DAO in uw dunne darm op waardoor de ingenomen histamine verteerd wordt en niet verder het lichaam in kan.

Aanbevolen gebruik van DAOSin®?

Neem tweemaal per dag één capsule voor een maaltijd. Indien u moeite heeft met het doorslikken van de capsules dan kunt u deze gerust openen en de inhoud innemen met een beetje water, echter zonder op de korreltjes te kauwen (deze zijn voorzien van een coating om resistent te zijn tegen uw maagzuur).

rode wijn
0.2-10
Histamine
mg/100g



www.daosin.nl



AL ONZE PRODUCTEN ZIJN BESCHIKBAAR
IN ONZE WEBSHOP

Jammer, het proefmonster
is reeds gebruikt.
Bestel via Daosin.nl een
nieuw proefmonster!

Distributeur

DISOLUT
info@disolut.com
Postbus 2929
3800 GK Amersfoort



DAOSin®

Diamine oxidase bevattend voedingssupplement

take it first!

DAOSIN® is het enige voedingssupplement wereldwijd voor de diëtische behandeling van Histamine intolerantie veroorzaakt door een DAO-enzym deficiëntie





haring
35-300
Histamine
mg/100g

Is er bij u een vermoeden van een histamine intolerantie of is deze reeds vastgesteld?

Naast de bekende intoleranties voor lactose, fructose of gluten (coeliakie) vertoont een toenemend aantal mensen een intolerantie tegen histamine.

Naast het vermijden van histamine bevattende producten kunt u ook uw tekort aan het enzym Diamine Oxidase (DAO) aanvullen.

Welke voeding bevat histamine?

Voedingsmiddelen die een rijpings of gistings proces hebben ondergaan bevatten vaak hogere histamine gehalten. Er zijn ook voedingsmiddelen die werken als "histamine vrijlaters" omdat zij histamine vrijmaken in het lichaam.



tomaten
11-22
Histamine
mg/100g

Voorbeelden van dergelijke voeding zijn: alcohol (m.n. rode wijn en champagne), kaas, zee-vruchten, vis en vissauzen, vis in blik, salami en soortgelijke worsten, rauwe vleeswaren, zuurkool, salami, ketchup, spinazie, aubergine, aardbeien, ananas, kiwi, citrusvruchten, bananen, chocolade en kunstmatige smaakversterkers zoals glutamaten (ve-tsin).

Wat is histamine intolerantie?

Histamine intolerantie (ook wel eens afgekort als HIT) is een disbalans tussen histamine en het enzym DAO in het lichaam. Te veel ingenomen histamine resulteert in een (relatief) tekort aan DAO. Hierdoor kan het lichaam niet snel genoeg de histamine verteren.

kaas

0-24
Histamine
mg/100g



Wat is Histamine?

Histamine is een biochemische stof (biogeen amine), die betrokken is bij verscheidene fysiologische processen en in het gehele lichaam aanwezig is. Histamine wordt door het lichaam zelf aangemaakt maar is ook van nature aanwezig in veel voedingsmiddelen. Consumptie van dergelijke voedingsmiddelen is ongevaarlijk omdat de histamine wordt afgebroken door het enzym DiAmineOxidase (DAO) welke van nature in het lichaam aanwezig is.

zuurkool
8-40
Histamine
mg/100g



salami
10-280
Histamine
mg/100g

De effecten

Histamine uit voedsel wordt veel langzamer verteerd en daardoor ontstaat er een overschot aan histamine. Het lichaam zal hierdoor histamine intolerantie symptomen vertonen welke erg lijken op een allergie. Het is belangrijk om te weten dat, hoewel de symptomen op elkaar lijken, histamine intolerantie GEEN allergie is! Daosin werkt dan ook niet bij een allergie.