

Mikrovågsugnen

Forskning har under de sista åren visat att mat som tillagas i ”mikron” utsätts för allvarliga molekylskador. När vi sedan äter den ”mikrade” maten, kan den orsaka onormala förändringar i människans blod- och immunsystem.

Tillverkarna av mikrovågsugnar har gjort allt som står i deras makt att försöka undanhålla dessa forskningsresultat för allmänheten och deras kommentar är att det finns ingen tillförlitlig forskning och därför inget bevis att det skulle innebära några hälsorisker att äta ”mikrad” mat.

Vid i stort sett alla större undersökningar har man sett stora förändringar i blodet hos försökspersoner som fick sin föda tillagad i mikrovågsugnen. Dessa förändringar var främst en sänkning av hemoglobin- och kolestrolvärdena. Att sänka kolestrolvärdet låter väl bra, men främst såg man en förändring när det gäller HDL-värdet (det goda kolesterolet) och balansen med LDL (dåligt kolestrol). Detta är inte bra, då man idag vet att högt kolestrol inte behöver vara något problem för hälsan, utan att just för högt LDL i förhållande till HDL ofta kan orsaka allvarliga hälsoproblem.

Man upptäckte även att de vita blodceller förändrades, men detta var mer en kortvarig förändring som kroppen snabbt tog hand om. Man såg också att ju längre tid man utsatte maten för mikrovågsenergi ju större blev förändringarna.

Personer och forskare som arbetar med mikrovågor, strålning och växelströmsprincipen har länge ifrågasatt mikrovågsugnen, men ingen har tagit dem på allvar förrän på sista tiden.

Hur fungerar mikron?

En mikrovågsugn bygger på växelströmsprincipen. Atomerna, molekyler och celler i mat och dryck som träffas av denna hårda elektromagnetiska strålning, tvingas att växla polaritet mellan 1 - 100 miljoner gånger i sekunden. Det finns inga atomer, molekyler eller celler inom något organiskt system som klarar att stå emot en sådan våldsamt kraft. Vid tillagning med mikrovågor reagerar syret i vattenmolekylen och fettets av friktionen och maten värms upp inifrån och utåt. Av mikrovågorna slits ofta molekylerna sönder eller demoleras kraftigt, vilket ofta orsakar att även vissa antioxidanter förstörs (vitaminer och viktiga näringsämnen) och i vissa fall kan de även förändras och fungera som fria radikaler. (främst vattenlösliga antioxidanter) Fria radikaler skadar kroppen och kan störa cellbildningen, immunförsvaret och en rad viktiga kroppsfunktioner. När vi lagar mat på vanligt sätt, i kastrull, stekpanna eller i ugnen, värms maten utifrån och inåt vilket inte alls orsakar detta ”kaos” i maten och vitaminer stannar kvar.

När mikrostrålning förändrar matens molekyler, bildar nya föreningar i maten (kallade radiolytiska föreningar) okända för människan och naturen och inget som vår kropp har lärt sig att ta hand om.

EN RÄTTEGÅNG

I början av 1991 läckte det ut information om en rättegång i Oklahoma. En kvinna som hette Norma Levitt genomgick en höftoperation, Det gick inte riktigt som man tänkt sig. Hon blev dödad av en enkel blodtransfusion.

En sjuksköterska värmd blodet, till kroppstemperatur, inför transfusionen i en mikrovågsugn!

Blod värms rutinemässigt vid en transfusion – men inte i mikrovågsugnar! När Norma Levitt fick blodet som värmts och förändrats i mikrovågsugnen klarade hennes kropp inte att ta emot detta. Vid undersökning av blodet såg man allvarliga förändringar och man gick igenom hela händelseförloppet. Man gjorde då nya prover med blod i ”mikron” och upptäckte att blodet förändrades så mycket att det inte var användbart.

Två Schweiziska forskare

Två forskare Dr. Hans Hertel och Dr Blanc var först med upptäckten att även blodet förändrades när vi äter ”mikrad” mat redan i början av 90-talet. Så snart de tillkännagav sina resultat, tog myndigheterna till storsläggan mot dem. En mäktig handelsorganisation FEA som handlande med elektriska apparater för hushåll och industri slog till snabbt. De tvingade myndighet att sätta ”munkorg” på de två forskarna. Dessutom förlorade de sitt stöd för fortsatt forskning samt att deras rapport drogs till domstol.

I mars 1993 lämnades domen ut. Dr. Hertel dömdes till böter på 5.000 SF, eller ett års fängelse, för att han påstod att föda som tillagats i mikrovågsugn är skadligt för hälsan och kan leda till blodförändringar, som på sikt kan bli en begynnande cancerutveckling. Domen följde helt FEA:s klagomål. Båda forskarna blev också mordhotade.

Mikron på jobbet

Om alla dessa resultat är riktiga, kan vi konstatera att även om vi kanske inte dör av att äta ”mikrad” mat, så drar den ner vårt immunförsvar i botten. Vi får i oss mindre mängd vitaminer som är en förutsättning för att vår kropp ska fungera. Samtidigt klagar företagen på att de får betala sjukfrånvaron för sina anställda???

Borde man inte hitta andra sätt att lösa uppvärmningen av de anställdas lunchlådor än mikrovågsugnar.

Vad kan man använda mikron till?

Om man tar del av den forskning som framkommit de sista åren, passar nog mikron bäst på vinden. Men ju mer man värmer upp maten och drycken, ju mer skadas den. Att tina bullar vid ett oväntat besök och kanske värma rester från dagen innan är nog förmodligen inget större problem. Men att laga sin gröt, att koka grönsaker och att värma mjölken till sin varma choklad, gör man nog bäst i en kastrull på spisen och bara i undantagsfall i "mikron".

Tommy