

Aluminium działa na organizm człowieka niczym trucizna

24 listopada 2019

Podczas testów laboratoryjnych aluminium znaleziono w ogromnej liczbie produktów, od żywności i napojów począwszy, na produktach konsumenckich i lekach skończywszy:

1. W lekach: środki przeciwbólowe, środki zobojętniające kwas, środki przeciw bieguncie i w dodatkach typu stearynian magnezu.
2. W szczepionkach. Według niektórych naukowców aluminium jest bardziej toksyczne niż rtęć, która... również znajduje się w szczepionkach.
3. Aluminium stosowane jest przy produkcji kosmetyków: środków do pielęgnacji ciała, dezodorantów, antyperspirantów, filtrach w kremach przeciwsłonecznych, szamponach, pastach do zębów.
4. Aluminium znajduje się w opakowaniach do żywności: w folii, w puszkach, kartonach na soki oraz w garnkach z niego wykonanych.
5. W żywności: E 173 (aluminium – środek barwiący cukierki na kolor srebrny i dekoracje stosowane na wypiekach), E 541 (fosforan aluminowo-sodowy – środek emulgujący dodawany do pieczywa i ciasta), E 554 (krzemian aluminowo-sodowy – środek przeciwzbrylający stosowany w soli, cukrze, gumach do żucia), E 556 (krzemian aluminowo-wapniowy – środek przeciwzbrylający stosowany w gumach do żucia) i E 559 (krzemian aluminowy- uznany za „nieszkodliwy”).

Co jest naprawdę zaskakujące – aż do 139,2 mg aluminium może być zjedzone przez jedną osobę w jednym posiłku w zależności od tego, jak jest on przygotowywany. Powszechną praktyką na świecie jest gotowanie, przygotowywanie i przetrzymywanie żywności w opakowaniach z aluminium. Gdy aluminium jest zimne,

jego przenikanie do żywności jest na poziomie minimalnym. Jednak gdy żywność przygotowywana jest w temperaturze ok. 150 stopni, przenikanie aluminium do żywności jest alarmujące. Uczni przebadali 5 różnych rodzajów mięsa – zostały one opakowane w folię aluminiową i gotowano je w piekarniku w temperaturach ponad 150 stopni. Odkryto, że poziom koncentracji aluminium wzrósł o 378% w mięsie czerwonym, a w drobiu o 215%.

Świetnym sposobem na usunięcie aluminium w prosty sposób jest odkwaszenie organizmu, gdyż metale wtedy są mniej reakcyjne i wyrządzają znacznie mniej szkód. Silnie zasadowe surowe warzywa i owoce (seler, pietruszka, burak, jarmuż, ogórek, szpinak, jabłka) są jednocześnie detoksyfikujące i skutecznie wspomagają mechanizmy oczyszczania organizmu z metali ciężkich, w tym aluminium.

Autorstwo: John Moll

Źródło: ZmianyNaZiemi.pl