

Kuchenka mikrofalowa i zabójcze mikrofałe

7 lutego 2020

Kuchenka mikrofalowa to prosta i wygodna alternatywa dla tradycyjnego przygotowywania posiłków. Od lat 1960. stanowi główne wyposażenie większości kuchni, zarówno tych domowych, jak i restauracyjnych. Ceni się ją za prostotę obsługi, szybki czas przygotowywania potraw oraz oszczędność czasu i energii.

Naukowcy od lat badają, w jaki sposób mikrofałe wpływają na jakość produktów spożywczych i na nasze zdrowie. Okazuje się, że to, co szybko przyrządzone, równie szybko niszczy nasz organizm...

Przypadkowe odkrycie

W 1946 roku w czasie prac przy nadajniku radarowym, a dokładnie przy manipulacji z magnetronem, Amerykanin Percy Spencer poczuł, że znajdująca się w kieszeni jego spodni tabliczka czekolada, zaczyna się topić. Domyślił się, że przyczyną takiego stanu rzeczy były mikrofałe.

Spencer podjął się badania zjawiska oddziaływania mikrofal z jedzeniem. Sprawdził także, że jajko wystawione na działanie mikrofal potrafiło eksplodować, a ziarna kukurydzy zmieniły się w popcorn. Dzięki tym odkryciom doszedł do wniosku, że mikrofałe idealnie sprawdzają się w procesie gotowania posiłków, potrzeba do tego jedynie specjalnego urządzenia.

Pierwszy model takiego urządzenia o nazwie Radar Range, czyli radarową kuchenkę opatentowano w 1947 roku. Kuchenka ta liczyła niemałe gabaryty – miała 165 cm wysokości i ważyła aż 338 kg. Modele te chłodzono wodą, dlatego nadawały się jedynie do użytku w barach i restauracjach. Znany obecnie domowy model mikrofalówki wyprodukowała dopiero w 1952 roku firma Tappan.

Jak działa kuchenka mikrofalowa?

Jak sama nazwa wskazuje kuchenka mikrofalowa do podgrzewania potraw, wykorzystuje mikrofale. Owe mikrofale, czyli promieniowanie elektromagnetyczne o długości 12 cm i częstotliwości około 2,4 GHz są pochłaniane przez cząsteczki polarne, np. wodę, ale bez przeszkód przechodzą przez szkło i inne materiały ceramiczne. To właśnie cząsteczki wody są w dużej mierze podgrzewane przez mikrofale, bo samo powietrze wewnątrz mikrofalówki ma temperaturę otoczenia.

Pochłaniana energia jest przekazywana do całej substancji, dzięki czemu ta zostaje ogrzewana. Kuchenka mikrofalowa zamyka fale elektromagnetyczne w metalowej wnęce zwanej klatką Faradaya. Tworzą one falę stojącą, co oznacza, że emitowane przez magnetron fale mogą odbijać się od przeciwległej ściany kuchenki.

Fala stojąca we wnęce ma swoje strzałki, czyli miejsca, gdzie jest bardzo silna (potrawy są silnie nagrzewane) i węzły, czyli miejsca, gdzie jest praktycznie wygaszona (potrawy pozostają zimne). Dlatego też w mikrofalówkach znajdują się obrotowe talerze, które umożliwiają równomierne ogrzewanie produktów.

Obniżona wartość odżywcza

Ogrzewanie żywności w kuchence mikrofalowej sprawia, że zostaje zmniejszona zawartość składników odżywczych. Za wszystko odpowiedzialne są cząsteczki wody i wchłaniane przez jedzenie mikrofale, które zmieniają strukturę molekularną w żywności.

W 2003 roku w czasopiśmie „The Journal of the Science of Food and Agriculture” opublikowano artykuł, w którym zaprezentowano wyniki badań wpływu mikrofal na brokuły. Okazało się, że podgrzewane w kuchence mikrofalowej brokuły traciły 97%

cennych antyoksydantów, które pozwalają m.in. zachować zdrowy wygląd zewnętrzny, chronią przed szybkim starzeniem się oraz rakiem.

Wiadomo oczywiście, że każda obróbka termiczna sprzyja utracie cennych składników odżywczych z produktów spożywczych, jednak jest ona o wiele mniejsza np. podczas gotowania na parze niż podgrzewania w kuchence mikrofalowej.

Inne badanie wykazało, że jedna minuta podgrzewania w mikrofalówce wystarczy, aby cenny związek zawarty w czosnku, jakim jest allina, która wykazuje silne działanie antybiotyczne i pomaga w walce z nowotworem, został zniszczony, a sam czosnek stał się bezwartościowy. Ponadto naukowcy z Australii udowodnili, że mikrofałe doprowadzają do rozwoju białek w pożywieniu, przez co przybierają one nieprawidłowe struktury i stanowią zagrożenie dla całego organizmu ludzkiego.

Wnioski z badania wpływu mikrofał na jedzenie przeprowadzonego przez „Forensic Research Document of Agricultural and Resource Economics” jednoznacznie wskazują na to, że jedzenie z mikrofałówki jest bezwartościowe i groźne dla naszego zdrowia: „Skutki spożywania potraw gotowanych w kuchenkach mikrofałowych są długofalowe i trwałe w ludzkim organizmie. Wartość mineralna i witaminowa jest na tyle ograniczona, że organizm nie ma praktycznie żadnych korzyści z takiego posiłku. Jednocześnie musi przyjąć cząsteczki, których nie jest w stanie rozłożyć”.

Nie dla mleka matki i witaminy B12

W badaniu opublikowanym w „Journal of Agricultural and Food Chemistry” naukowcy postanowili zbadać wpływ mikrofał na utratę witaminy B-12 w żywności, takiej jak surowa wołowina, wieprzowina i mleko. Wyniki badania wykazały, że w żywności, która była narażona na działanie promieniowania mikrofałowego, odnotowano utratę tej witaminy na poziomie od 30 do 40%.

Naukowcy udowodnili również, że zawarte w kobiecym mleku składniki zwalczające bakterie i wspierające układ odpornościowy dziecka ulegają zniszczeniu przez ogrzewanie mleka w mikrofalówce. Wysoka temperatura spowodowała zmniejszenie aktywności przeciwciał i enzymu przeciwbakteryjnego, a w zamian odnotowano wzrost ilości bakterii chorobotwórczych. Mleko podgrzane do 72 stopni straciło 96% wszystkich przeciwciał immunoglobulin-A, które walczą z inwazją drobnoustrojów.

Autorzy badania doszli do wniosku, że bezzwłocznie należy zaprzestać podgrzewania jakiejkolwiek żywności w wysokich temperaturach w kuchenkach mikrofalowych.

Zmiana struktury krwi

Szwajcarski naukowiec Hans Hertel, jako pierwszy badał zagrożenia mikrofalami, a w szczególności to, jak gotowanie niszczy składniki odżywcze w potrawach i jak wpływa na strukturę krwi.

Ośmiu uczestnikom badania podawano różne posiłki, w tym potrawy na bazie mleka i warzyw przyrządzane w kuchence mikrofalowej. Okazało się, że u osób, które w większych ilościach niż inne spożywały potrawy z mikrofalówki, doszło do zmian w składzie chemicznym krwi. Otóż odnotowano znaczne zmniejszenie się hemoglobiny, co wywołało tendencje anemiczne. Poza tym spadł także poziom limfocytów, a wzrósł leukocytów, co sprzyjało powstawaniu zatruc i uszkodzeń komórek. Zaobserwowano także gwałtowny wzrost cholesterolu.

Można zakładać, że podobne zmiany kuchenka mikrofalowa wywoływała już dawno temu, kiedy to niemieccy żołnierze podczas walk z Rosjanami korzystali głównie z posiłków podgrzewanych mikrofalami. Nagle ich odporność zaczęła drastycznie spadać, a większość z nich zachorowała na białaczkę.

Z kolei koty, którym przez sześć tygodni podawano pełnowartościowe posiłki ogrzewane przez minutę w kuchence mikrofalowej... zdechły. Okazało się, że na poziomie komórkowym ich organizm nie zawiera praktycznie żadnych składników odżywczych.

Złe częstotliwości

Mikrofale mogą wywoływać natychmiastowe, niepożądane efekty w ciele człowieka. Związane jest to z promieniowaniem o częstotliwości 2,4 GHz.

Badanie przeprowadzone przez dr Havas z Uniwersytetu Trent wykazało, że poziom promieniowania emitowanego przez kuchenkę mikrofalową wpływa zarówno na zmianę tętna, jak i przyspieszenie akcji serca. Ponadto jakkolwiek wyciek promieniowania mikrofalowego może uszkodzić ludzkie komórki i tkanki, a zwłaszcza te na poziomie głowy.

Nieszczelna kuchenka mikrofalowa lub stanie jej pobliżu (w odległości do 1 metra) w czasie jej pracy, znacznie zwiększa prawdopodobieństwo niekorzystnego oddziaływania mikrofal na nasz mózg. Na szkodliwe działanie promieniotwórcze mikrofal szczególnie narażone są nasze oczy.

Od dziesięcioleci odnotowuje się o wiele częstsze występowanie zaćmy u osób mających z nimi bezpośredni kontakt. Pierwszy kliniczny przypadek zaćmy spowodowany promieniowaniem mikrofalowym został zgłoszony przez Hirscha i Parkera już w 1950 roku.

Czynniki rakotwórcze

Na jakość produktów spożywanych z kuchenki mikrofalowej w dużej mierze wpływają także pojemniki, w jakich się je podgrzewa. Większość z nich zawiera toksyczne, rakotwórcze substancje takie jak BPA, politereftalan etylenu (PET),

benzen, toluen i ksylen.

Plastikowe pojemniki służące do podgrzewania potraw w kuchenkach mikrofalowych uwalniają substancje rakotwórcze wraz z innymi szkodliwymi toksynami do żywności, które następnie wchłaniane są przez organizm.

Według The Natural Resources Defense Council: „[...] wyrażenie – bezpieczny do użycia w mikrofalówce – oznacza, że ilość chemikaliów przechodzących z pojemnika do jedzenia jest mniejsza niż ta, którą określono jako niebezpieczną dla zdrowia. Do tego wyrażenia należy podchodzić z dystansem. W mikrofalówce nie należy używać przede wszystkim plastiku poliwęglanowego, nawet jeśli ma to oznaczenie, ponieważ pod wpływem ciepła uwalnia się z niego bifenol A (BPA)”.

„Mikrofalówkowe” choroby

Wśród chorób, do których może doprowadzić nadmierne korzystanie i spożywanie potraw z kuchenki mikrofalowej, wymienia się:

- niedobory witamin i składników mineralnych;
- osłabienie układu odpornościowego;
- nowotwory, w tym szczególnie rak jelita grubego i żołądka;
- zachwianie równowagi hormonalnej;
- problemy z płodnością;
- kłopoty z układem trawiennym;
- zaburzenia emocjonalne, nerwowość;
- problemy z pamięcią i koncentracją;
- bezsenność;
- choroby serca;

- uszkodzenia struktur mózgowych;
- nadciśnienie;
- zaćmę.

Czy warto korzystać za każdym razem z mikrofalówki, gdy chcemy zjeść coś „na szybko”? Na to pytanie nie potrzeba odpowiadać. Powyższe fakty mówią same za siebie...

Źródło: OdkrywamyZakryte.com