

LOS PELIGROS DEL MICROONDAS

Cuando pensé por primera vez en escribir sobre los peligros de las microondas, especialmente de los hornos de microondas, dudé.

Usted verá, a estas alturas, la mayoría de los individuos conscientes de la salud son al menos algo conscientes de los peligros de los EMF (frecuencias electromagnéticas). Entonces, pensé, aún más personas deben saber acerca de los peligros de los alimentos de microondas para el consumo humano o mascota ... ¿verdad?

Luego, leí una estadística sorprendente: hasta el día de hoy, millones de personas están comprando hornos de microondas, ¡y los números siguen subiendo durante los últimos años!

Solo por este hecho, estaba convencido de que otra revisión de los peligros del microondas merecía la pena.

La fea verdad sobre calentar tu comida con microondas.

Las microondas utilizan energía electromagnética (similar a las ondas de radio) ajustadas a una frecuencia específica para agitar las moléculas de agua en los alimentos. A medida que estas moléculas se agitan cada vez más, comienzan a vibrar atómicamente y, al final, generan calor.

El aumento de los niveles de agitación que se producen cuando el microondas está encendido es la razón por la cual las microondas pueden calentar los alimentos tan rápidamente y por qué lo hacen desde adentro hacia afuera.

Suena bastante benigno hasta ahora, ¿verdad? Pero, el problema comienza en un nivel muy básico.

La fricción que causan los microondas, al calentar los alimentos, también puede causar daños sustanciales a las moléculas circundantes, desgarrándolas y deformándolas.

Desafortunadamente, con el tiempo, cuando una persona come alimentos de un horno de microondas, las consecuencias pueden ser devastadoras.

¿Qué dice la ciencia sobre los peligros de las microondas?

La antigua URSS prohibió el uso de hornos de microondas en su país (en 1976) y los estudios sobre la naturaleza cuestionable de los microondas comenzaron a fines de los años ochenta. Estos estudios son en gran parte desconocidos y, a veces, han sido suprimidos por órdenes de mordaza y grandes esfuerzos de cabildeo de negocios.

Uno de los estudios más significativos fue realizado en 1991 por el investigador suizo Dr. Hans Ulrich Hertel en colaboración con el Dr. Bernard H. Blanc del Instituto Federal de Tecnología de Suiza y el Instituto Universitario de Bioquímica.

Hertel y Blanc dieron a los voluntarios varias preparaciones de leche y verduras, algunas servidas crudas, otras servidas después de calentarlas convencionalmente y otras después de calentarlas en un horno microondas.

Se tomaron muestras de sangre justo antes de consumir los alimentos y en varios puntos después del consumo.

Se descubrieron cambios significativos en la sangre de las personas que consumieron alimentos en el microondas, incluida una disminución de los valores de hemoglobina y colesterol y un mayor recuento de leucocitos (leucocitosis), que a menudo es un signo de una respuesta inflamatoria causada por una infección u otros factores.

"Los hematólogos toman muy en serio la leucocitosis, que no puede explicarse por las desviaciones diarias normales", dijo Hertel. "Los leucocitos son a menudo signos de efectos patógenos en el sistema vivo, como envenenamiento y daño celular.



Presumiblemente comer alimentos de un horno de microondas AUMENTARÁ su riesgo de cáncer.

Otros informes han descubierto que los alimentos grasos que contienen microondas conducen a la liberación de dioxinas (carcinógenos conocidos), así como de terptalato de polietileno (PET). Se ha encontrado que los platos hechos específicamente para uso en hornos de microondas tienen fugas de BPA o bisfenol A, un xenoestrógeno que se ha relacionado con el cáncer de mama.

Un estudio realizado en 2010 por la Universidad de Trent concluyó con una "evidencia inequívoca" de que "la radiación de frecuencia de microondas afecta al corazón a niveles no térmicos que están muy por debajo de las pautas de seguridad federales".

Si toda esta ciencia no es evidencia suficiente de los efectos dañinos del microondas, el sentido común podría ser la clave. ¿Alguna vez has probado un huevo después de que haya sido "cocinado en horno de microondas"?

¿Qué pasa con un poco de brócoli o una taza de café?

Tienes que admitir que la comida simplemente no huele ni sabe tan bien cuando sale del microondas.

Raum y Zelt, en su "Estudio comparativo de alimentos preparados convencionalmente y en horno de microondas", lo resumen muy bien en términos que están alineados con "The 7 Essentials System" (El sistema de los 7 esenciales) para curar y alimentar al cuerpo de forma natural:

"Una hipótesis básica de la medicina natural dice que la introducción en el cuerpo humano de moléculas y energías a las que no está acostumbrado es mucho más probable que cause daño que bien. Los alimentos en el microondas contienen moléculas y energías que no están presentes en los alimentos cocinados de la forma en que los humanos han estado cocinando alimentos desde el descubrimiento del fuego. Las microondas, incluidas las de los hornos, se producen a partir de la corriente alterna y fuerzan a un billón o más de inversiones de polaridad por segundo en cada molécula de alimento que impactan. La producción de moléculas antinaturales es inevitable".

Por lo tanto, no hay mejor consejo que jugar a lo seguro. Deshágase de su microondas hoy y vuelva a cocinar de la manera que la naturaleza y la evolución natural del hombre lo propuso. Su cuerpo y el planeta se lo agradecerán.

Escrito por: Dr. Veronique Desaulniers

Fuente: <https://www.naturalhealth365.com/microwaves-emf-pollution-2829.html>