Le four a micro onde et le danger

Qui, de nos jours, n'a pas de four à micro-ondes chez lui ?

Où trouver un magasin ou une grande surface qui ne vend pas ce genre d'article ?

Vive la société de consommation. Mais où est notre santé dans tout ceci ?

Le four à micro-ondes, il serait inoffensif?

Le rayonnement électromagnétique:

Le four une fois branché, *même lorsqu'il ne fonctionne pas*, émet un champ électromagnétique dans un rayon de 4 à 5 mètres, qui semble très nocif. Cette nocivité est encore une immense inconnue, d'autant que les intérêts sous-jacents semblent colossaux (Cf lignes à Haute tension, Tgv, ...). Des études encore bien timides sont pourtant en cours depuis une quinzaine d'années, à Nîmes par exemple (Pr. Luis Miro).

Les fuites :

Ells sont peu vraisemblables, *mais seulement au moment de l'achat (MDR)*. Très vite, après quelques jours d'utilisation, elles deviennent certaines et peuvent générer à la longue **des troubles de la vue** (cataracte), **de l'appareil génital** (avortements, stérilité), **du cœur** (troubles du rythme), **du système neuro-endocrinien** (céphalées, vertiges, fatigue, asthénie, insomnie), **du système sanguin et en particulier immunitaire**

L'émission de micro-onde par les aliments sortant du four:

Il faut savoir que **les aliments qui sortent du four à micro-onde ne doivent pas être consommés** pendant les 10 à 15 Minutes **qui suivent la sortie** du four (ce qu est

mentionné *normalement* sur la plupart des notices !). En effet, un aliment sortant de ce four **émet des micro-onde qui brûlent tout sur leur passage**, pendant au moins 10 minutes.

Bien sûr, si vous patientez pendant ces dix minutes, votre aliment a eu le tems de refroidir et le principal avantage de ce système est annihilé. Les critères d'innocuité sont basés sur des études effectuées d'après les normes d'utilisation des constructeurs. Mais la plupart des utilisateurs ne lisent pas la notice. Et trop souvent la notice est incomplète.

La dénaturation des aliments:

La cuisson au micro-onde entraîne une modification profonde de la disposition géographique dans l'espace de certains radicaux protéiques (passage de l'état l'lévogyre à l'état dextrogyre, conversion de la forme trans-à la forme cis-) qui pourrait bien se révéler néfaste avec le temps: fragilisatio par rapport aux stress, formation de radicaux libres ?

Cette modification spatiale des protéines serait la définition même des fameux!

L'usage du four à micro-onde ne serait pas l'un des responsables des maladies à PRIONS que l'on observe de nos jours, soit par ingestion d'aliments dénaturés, soit par action directe sur les protéines des humains consommateurs à l'occasion des fuites ou de l'émission de micro-onde par les aliments consommés ?

Micro-ondes et médecine traditionnelle chinoise:

Sur le plan *purement énergétique*, l'ingestion d'aliment chauffé ou cuit au micro-onde entraîne **instantanément** *une attaque de la rate énergétique* facilement observable par l'étude clinique. On constate en effet:

- * Des ballonnements et flatulences nauséabondes immédiates
- * Une digestion longue et laborieuse avec somnolence
- * Une fragilisation importante des vaisseaux sanguins veineux et capillaires avec risques d'hémorragies
- * Une prise de poids intempestive sur le siège de l'abdomen...

Source: Dr Alain Scohy