

Micro-ondes, la plus grosse arnaque du siècle !

Publié dans [Nutrition / Alimentation](#), [Prise de conscience](#), [Santé](#). Thèmes: [énergie vitale](#), [four](#), [four micro-onde](#), [four micro-ondes](#), [micro-onde](#), [micro-ondes](#).

28 juillet 2015



Au cours des dernières décennies, de nombreuses études sur les impacts des micro-ondes sur la santé ont été effectuées. Les conclusions de certaines, toutes démenties par d'autres chercheurs, font dresser les cheveux sur la tête. Un scientifique américain, le Dr George Louis Carlo, a publiquement dénoncé les dangers liés à l'exposition aux micro-ondes.

Voici quelques-unes des découvertes récentes sur les aliments cuits au micro-onde:

1. Les aliments cuits au micro-onde perdent entre 60 et 90 % de leur énergie vitale et ce type de cuisson accélère la désintégration structurelle des aliments.
2. La cuisson au micro-onde crée des agents cancérigènes dans le lait et les céréales.
3. Cuire au micro-onde modifie les éléments de base des aliments, entraînant des désordres digestifs.
4. Cuire au micro-onde change la chimie des aliments, ce qui peut conduire à des dysfonctionnements du système lymphatique et une dégénérescence de la capacité du corps à se protéger contre le cancer.
5. La nourriture cuite au micro-onde entraîne un pourcentage plus élevé de cellules cancéreuses dans le courant sanguin.
6. Cuire au micro-onde altère la décomposition des substances élémentaires si on expose des légumes crus, cuisinés ou congelés pour très peu de temps et il y a une formation de radicaux libres. (ce qui détruit l'argument de la seule utilisation du four pour décongeler)
7. Des aliments au micro-onde ont causé des tumeurs cancéreuses à l'estomac et aux intestins, une dégénération des tissus cellulaires périphériques, et un affaiblissement graduel des systèmes digestif et excrétoire chez un fort pourcentage de gens.
8. Des aliments cuits au micro-onde ont abaissé la capacité du corps à utiliser les vitamines du complexe B, la vitamine C, la vitamine E, les minéraux essentiels et les lipotropiques (qui corrigent ou empêche une accumulation de graisse dans le foie)
9. L'environnement dans le champ d'un micro-onde engendre aussi un tas de problèmes de santé.
10. Des mets préparés et chauffés au micro-onde ont créé:
 - Du d-Nitrosodiethanolamine (un agent cancérigène bien connu).
 - Une déstabilisation des composants biomoléculaires des protéines actives.
 - Un effet reliant à la radioactivité de l'atmosphère.

 - Des agents cancérigènes dans les composants protéinés du lait et des grains de céréales.
11. Les émissions de micro-onde ont aussi entraîné une altération du comportement catabolique du glucoside et du galactoside – éléments à l'intérieur de fruits congelés puis décongelés de cette manière.

12. Les micro-ondes ont modifié le comportement catabolique de l'alcaloïde de plantes quand des légumes crus, cuits ou congelés ont été exposés même très peu de temps.

13. Des radicaux libres cancérigènes se forment dans certaines formations minérales de plantes, surtout dans les légumes-racine crus.

14. En raison des altérations chimiques des substances alimentaires, des dysfonctionnements surviennent dans le système lymphatique, entraînant l'aptitude à une dégénération des systèmes immunitaires de se protéger contre des tumeurs cancéreuses.

15. Le catabolisme instable des aliments cuits au micro-onde altère leurs substances élémentaires, amenant des désordres du système digestif.

16. Ceux qui ingèrent des aliments cuits au micro-onde ont montré une incidence statistiquement plus élevée de cancers stomacaux et intestinaux, plus une dégénération générale des tissus cellulaires de périphérie avec une baisse graduelle de la fonction digestive et excrétoire.

17. L'exposition aux micro-ondes a entraîné une diminution significative de la valeur nutritionnelle de tous les aliments étudiés et une accélération marquée de la désintégration structurelle de tous les aliments.