

Già nel 1991 l'allora commissario Europeo per l'alimentazione a Brussel, K. van Miert, metteva in guardia sull'uso dei forni a microonde. A quel tempo egli dichiarò che gli alimenti irradiati nei forni a microonde avrebbero potuto avere conseguenze dannose sugli utenti.

Il seguente riassunto basato su dati scientifici, vi mostra i rischi derivanti dall'uso del forno a microonde ai quali voi e la vostra famiglia siete esposti, e vi spiega perché questi forni sono pericolosi anche se spenti.

I primi forni a microonde furono elaborati durante la seconda guerra mondiale all'università Humboldt di Berlino. Lo scopo era quello di procurare un piatto caldo per i soldati a qualsiasi ora del giorno ed in qualsiasi luogo. I risultati tuttavia mostrarono subito le pericolose conseguenze legate alla salute, per cui la produzione e l'uso dei forni a microonde furono vietati su tutto il territorio tedesco.

Dopo la guerra, le ricerche tedesche furono ripetute dai Russi che ottennero lo stesso risultato. Come conseguenza i forni a microonde furono proibiti per legge anche in Russia.

Alla fine degli anni 80 anche in Svizzera furono condotte delle nuove ricerche scientifiche, indipendentemente da quelle tedesche e russe e senza averne conoscenza alcuna. I risultati confermarono a loro volta l'alta pericolosità dei forni a microonde.

Le ricerche hanno provato:

- La distruzione dei valori nutritivi degli alimenti.
- I pericoli da irradiazione diretta derivanti dal semplice uso del forno a microonde.
- I danni alla salute causati da pietanze e bevande riscaldate o scongelate nel forno a microonde.

Distruzione dei valori nutritivi degli alimenti

Le radiazioni dei forni a microonde creano una rilevante riduzione dei valori nutritivi negli alimenti.

Ciò significa:

- Una riduzione della bio-disponibilità di elementi nutritivi come i lipidi, le altre materie grasse, le proteine, i carboidrati, le vitamine ed i minerali (questi elementi non vengono più assorbiti dal corpo e non possono quindi essere metabolizzati).
- Perdita fino al 90% dell'energia vitale in tutti gli alimenti sottoposti a test.
- Marcata accelerazione del decadimento strutturale di tutti gli alimenti.
- Iperacidificazione degli alimenti.

Pericoli da irradiazione diretta derivanti dal semplice uso del forno a microonde

Le radiazioni all'interno del forno a microonde sono innaturali ed assolutamente letali. Per questo motivo i forni a microonde possono funzionare solo se ermeticamente chiusi e schermati. E tuttavia un isolamento perfetto è tecnicamente impossibile, per cui sono stati stabiliti dei valori limite per la fuoriuscita di radiazioni residue. Pur tuttavia:

- Le radiazioni residue consentite non si adattano alla tollerabilità individuale degli utenti.
- Le radiazioni residue consentite non si basano su conoscenze scientifiche o su studi a lungo periodo.
- Le radiazioni residue consentite si adattano soltanto alle possibilità tecnico-economiche del produttore.
- In caso di uso ripetuto del forno a microonde, le sole radiazioni residue attualmente consentite possono provocare danni a lungo termine all'utente. Forni a microonde installati all'altezza del torace risultano dannosi agli occhi, al cuore ed agli organi genitali.

- L'utente che apre il forno a microonde per prendere le pietanze riscaldate, viene ulteriormente e direttamente irradiato.

Apparecchi usati anche una sola volta, continuano ad irradiare ancora, anche se in misura decrescente.

Danni alla salute causati da pietanze e bevande riscaldate o scongelate nel forno a microonde

La divulgazione dei relativi studi scientifici in merito viene attivamente impedita dal mondo industriale con il sostegno delle autorità e della maggioranza dei "media" che ne contestano i risultati. Pur tuttavia è ormai provato e dimostrato con certezza che le microonde artificiali provocano il cancro.

L'esposizione diretta o indiretta di un essere vivente alle radiazioni artificiali è cancerogena.

(Radiazioni dirette: radiazioni residue dei forni a microonde, ma anche dei telefoni cellulari, radar e televisori. Radiazioni indirette: consumo di alimenti irradiati.)

Le microonde artificiali provocano un riscaldamento attraverso il cambio continuo ad alta frequenza della polarizzazione degli alimenti e delle sostanze nutritive (2,5 miliardi di volte al secondo). Ne consegue un riscaldamento per attrito che provoca la denaturalizzazione e la distruzione della struttura degli alimenti.

L'armonia strutturale si spezza e con ciò anche un equilibrato rapporto acido-basico.

Così come dopo un grave incidente un'auto non è più utilizzabile, nonostante la struttura chimica della carrozzeria non si sia modificata, anche una molecola deformata non è più utilizzabile dal corpo.

Il sistema immunitario del nostro corpo reagisce ad una struttura molecolare danneggiata come ad un veleno: la rigetta. Le variazioni dei valori sanguigni sono le stesse che si riscontrano all'inizio di un processo cancerogeno (vedi fig. da 1 a 3).

Poiché il cancro si sviluppa nel corso di anni, prima che se ne manifestino i sintomi, il pericolo delle mic-roonde artificiali viene sottovalutato.

A differenza dei forni a microonde, con le tecniche di cottura tradizionali come i fornelli, il forno elettrico o quello a vapore, gli alimenti vengono cotti in modo naturale dall'esterno verso l'interno, senza riscaldamento per attrito.

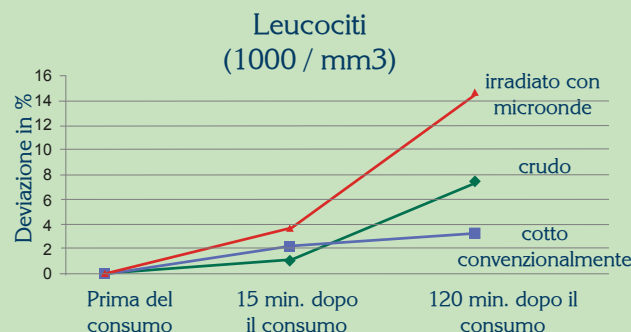


Grafico 1:
L'aumento dei leucociti (globuli bianchi) significa un'attività immunitaria del corpo in aumento. Ciò succede molto spesso in caso di tumori e di infezioni. Il grafico mostra l'aumento dei leucociti dopo il consumo di alimenti cucinati tradizionalmente, non cotti e cotti con le microonde. L'aumento maggiore lo troviamo dopo il consumo di alimenti cotti nel forno a microonde.

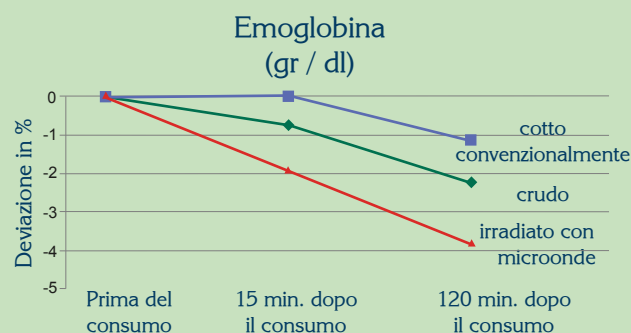


Grafico 2:
I valori dell'emoglobina indicano la capacità del sangue di trasportare ossigeno. Più emoglobina abbiamo, più ossigeno c'è a disposizione delle cellule. Qui troviamo una significativa diminuzione dei valori dell'emoglobina dopo il consumo di alimenti cotti tradizionalmente, non cotti e cotti con le microonde. Tuttavia la diminuzione maggiore si osserva dopo il consumo di alimenti cotti nel forno a microonde.

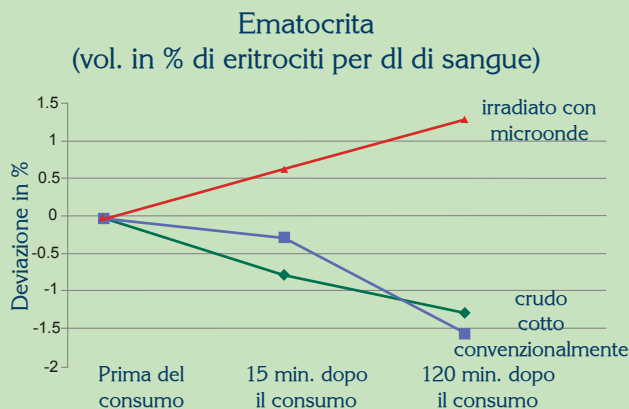


Abb. 3:
L'ematocrita mostra l'aumento di coagulazione dei globuli rossi nel sangue (come conseguenza della depolarizzazione) e quindi il crescente pericolo di embolie. Dopo il consumo di alimenti irradiati con microonde, questo aumento dell'ematocrita è significativamente elevato.

Ognuno di noi è responsabile non solo della propria salute, ma anche di quella dei propri figli che non sono ancora in grado di decidere da soli. Ecco perché siamo urgentemente chiamati ad abbandonare l'uso del forno a microonde.

Troverete informazioni più dettagliate presso:



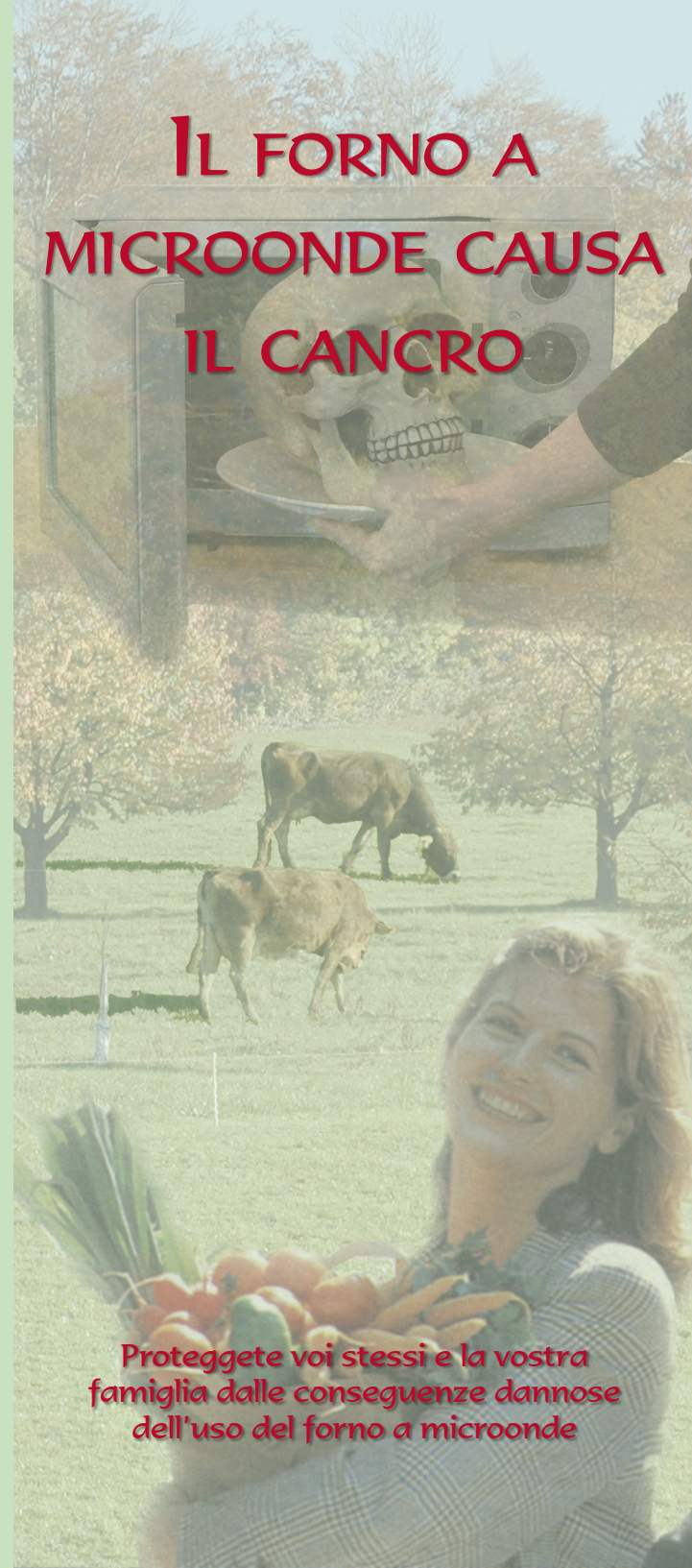
The World Foundation for Natural Science

Sede Centrale per l'Europa
Casella postale 7995, CH-6000 Lucerna 7, Svizzera
Tel. (0041) 41 798 03 98 Fax: (0041) 41 798 03 99

Sede Mondiale
PO Drawer 16900, Washington, DC 20041, USA
Tel. (001) 703 631 1408 Fax (001) 703 631 1919

www.naturalscience.org

IL FORNO A MICROONDE CAUSA IL CANCRO



Proteggete voi stessi e la vostra famiglia dalle conseguenze dannose dell'uso del forno a microonde