

Cocinas de inducción

Las cocinas de inducción son muy populares ahora. Sin embargo, en comparación con las cocinas eléctricas o de gas, las cocinas de inducción tienen una grave desventaja: **los fuertes campos magnéticos generados durante la cocción son perjudiciales para la salud del cocinero y afectan negativamente a la calidad de los alimentos.**

Cómo funciona

A simple vista una cocina de inducción difícilmente se distingue de una cocina eléctrica convencional – ambas tienen una cubierta de vitrocerámica. Con la cocina de inducción, sin embargo se genera un fuerte campo magnético en el rango de frecuencia media entre 20 kHz y 100 kHz bajo la zona de cocción, que produce corrientes de Foucault en la base de la sartén. Por lo tanto, la base de la sartén se calienta directamente, mientras que la zona de cocción sólo se calienta indirectamente mediante la sartén. Como resultado, la zona de cocción reacciona rápidamente y el consumo de energía es algo

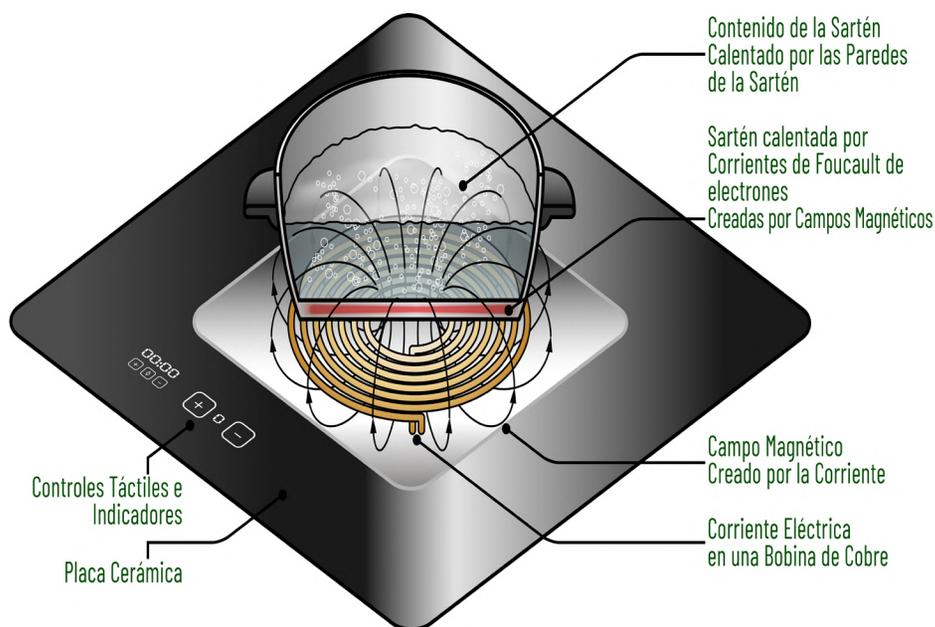


Fig. 1: Una cocina de inducción esencialmente consiste de una cubierta de vitrocerámica, bajo la cual se encuentra una bobina de cobre. La corriente eléctrica fluye a través de la bobina y genera un campo magnético alternante, que genera corrientes torbellino en la base de la sartén. Esto calienta la sartén y así el alimento se cuece.

menor comparado con el de una cocina eléctrica. Porque sólo una parte del campo magnético es absorbido por las sartenes, fuertes campos magnéticos pueden ser generados en la proximidad de una cocina de inducción.

Efectos sobre la salud

Toda la vida y todos los procesos de comunicación en la naturaleza funcionan por medio de finos impulsos eléctricos y magnéticos. El sistema nervioso central por ejemplo, controla las funciones del cuerpo al transmitir señales electromagnéticas extremadamente sutiles. **Los campos electromagnéticos generados técnicamente, por ejemplo con una cocina de inducción, se superponen e interfieren con las señales precisas: la información se distorsiona o no alcanza su destino en absoluto.** Cualquier cambio de esta información puede desencadenar disfunciones, estrés e incluso provocar enfermedades. Por eso la Organización Mundial de la Salud (OMS) clasificó los campos magnéticos como potencialmente carcinógenos para los humanos.

Numerosos estudios prueban la conexión entre los campos magnéticos y las enfermedades:

- Los niños tienen un mayor riesgo de desarrollar leucemia. Las mujeres son más propensas a contraer cáncer de mama.
- Los mecanismos de protección natural del cerebro (p. ej. los niveles de melatonina y la barrera hematoencefálica) se debilitan y las enfermedades tales como el Alzheimer o la esclerosis lateral amiotrófica (ELA) se fomentan.
- La radiación daña el material genético del ADN y puede causar roturas de los filamentos.
- El resultado es el estrés oxidativo de las células, que generalmente debilita al sistema inmunitario.

Valores límite

Los valores límite oficiales para los campos electromagnéticos generados artificialmente en la mayoría de los países se basan puramente en los efectos irritantes a corto plazo. Los efectos a largo plazo, que aún se producen con una intensidad de radiación muy baja y que se han probado por numerosos estudios, no se consideran fiables y **por lo tanto no se tienen en cuenta explícitamente al establecer los valores límite.** Este enfoque es duramente criticado por muchos científicos. Los valores límite para estos campos magnéticos establecidos por la Comisión Internacional de Protección contra la Radiación No Ionizante (ICNIRP) es de 27 μT (microteslas); ¡sin embargo, los efectos biológicos se han detectado a partir de 0.02 μT ! Curiosamente, los organismos oficiales tales como la Oficina Federal Suiza de la Salud Pública (BAG) emiten el siguiente consejo sobre como manipular las cocinas de inducción:

- Las sartenes deben cubrir todo el fogón y no deben estar defectuosas (sin fondos torcidos) para que no se produzcan campos dispersos.
- Principalmente se deben usar los fogones traseros y los delanteros sólo con baja potencia.
- No se deben usar cucharas metálicas de cocina, para que no haya fugas de corriente a través del cuerpo.
- Las personas con un marcapasos o un desfibrilador implantado deben analizar de antemano con su médico el uso de una cocina de inducción.
- Finalmente, las mujeres embarazadas no deben estar demasiado cerca de la cocina, ya que los campos magnéticos pueden perjudicar al feto.

La mayoría de las cocinas de inducción inclusive exceden los límites máximos establecidos por la Comisión Internacional de Protección contra la Radiación No Ionizante (ICNIRP), por ejemplo cuando una persona está de pie cerca de la cocina de inducción.



Fig. 2: Imagen de una gota de agua con cocina de gas



Fig. 3: Imagen de una gota de agua con cocina eléctrica



Fig. 4: Imagen de una gota de agua con cocina de inducción

El orden interno se destruye

Además de los efectos adversos de los campos magnéticos sobre la salud, los estudios usando un microscopio de campo oscuro muestran que la cocina de inducción también daña, o destruye, el orden interno del alimento cocinado.

Según Erwin Schrödinger, ganador del Premio Nobel de Física, la luz almacenada en el alimento es el factor organizador decisivo. Este orden puede ser visible en el campo oscuro. El orden reconocible en el alimento corresponde a la calidad del alimento. En otras palabras, dependemos de un alimento con alto grado de orden interno para nuestra salud. Las imágenes (Fig. 2-4) se tomaron usando el método de la imagen de la gota en el campo oscuro con un aumento de 25x. En el experimento, se cocinaron zanahorias orgánicas en diferentes cocinas (gas, eléctrica, de inducción) seguido del examen del agua de cocción bajo el microscopio. Mientras el orden de las gotas de agua seca era similar y claramente reconocible en las cocinas de gas y eléctricas, estaba destruido en la cocina de inducción (Fig. 4), una clara indicación de que la calidad de las zanahorias orgánicas se había deteriorado.

La solución

Por lo tanto, no tiene mucho sentido usar un aparato para cocinar que deteriore la calidad del alimento y dañe el cuerpo, como es el caso de las cocinas de inducción. Los microondas tampoco son una alternativa, porque sus efectos sobre el alimento cocinado y el cuerpo son iguales de graves. (Información sobre esto se puede encontrar en nuestra Página de Internet.) Por las razones anteriores, se aconseja usar una cocina eléctrica o de gas. La carga electromagnética es mucho menor o incluso no existe en las cocinas de gas.

¡Siempre estamos felices de responder más preguntas!

The World Foundation for Natural Science

Sede Central Mundial

P.O. Drawer 16900, Washington, DC 20041, U.S.A.
 ☎-Teléfono +1(703)631-1408 ✦ ☎-Fax +1(703)631-1919
 ✉-Correo Electrónico: WFNSHQ@NWC.global

Sede Central Europea

Postfach, CH-6000 Luzern 7, Schweiz
 ☎-Teléfono +41(41)798-0398 ✦ ☎-Fax +41(41)798-0399
 ✉-Correo Electrónico: EU-HQ@NATURALSOURCE.org

07/24



The World Foundation for Natural Science
 The New World Franciscan Scientific Endeavour of The New World Church
 Restoring and Healing the World through Responsibility and
 Commitment in accord with Natural and Divine Law!

if the surface broken.

LAS COCINAS DE INDUCCIÓN SON UN PELIGRO PARA LA SALUD

Pot Stir-Fry Temp. Power Timer/Pre. Child Lock Elec./Volt. Function ON/OFF