

Индукционная плита

Индукционные плиты сегодня очень популярны, как это демонстрирует невероятный рост числа продаж. Однако, по сравнению с электрическими или газовыми плитами индукционные плиты имеют серьезный недостаток: **сильное магнитное поле, которое генерируется во время приготовления пищи, вредит здоровью повара и разрушает внутреннюю структуру пищи.**

Как это работает

Визуально индукционная плита практически не отличается от обычной электрической – обе имеют стеклокерамическую поверхность. Однако индукционной плитой под варочной панелью создается сильное магнитное поле со средней частотой диапазоном 20 кГц, которое вызывает вихревые токи в основании посуды. В результате дно кастрюли нагревается напрямую, в то время как сама варочная поверхность нагревается уже от посуды. Благодаря этой технологии варочная поверхность реагирует достаточно быстро, а потребление энергии несколько ниже по сравнению с электрической плитой.

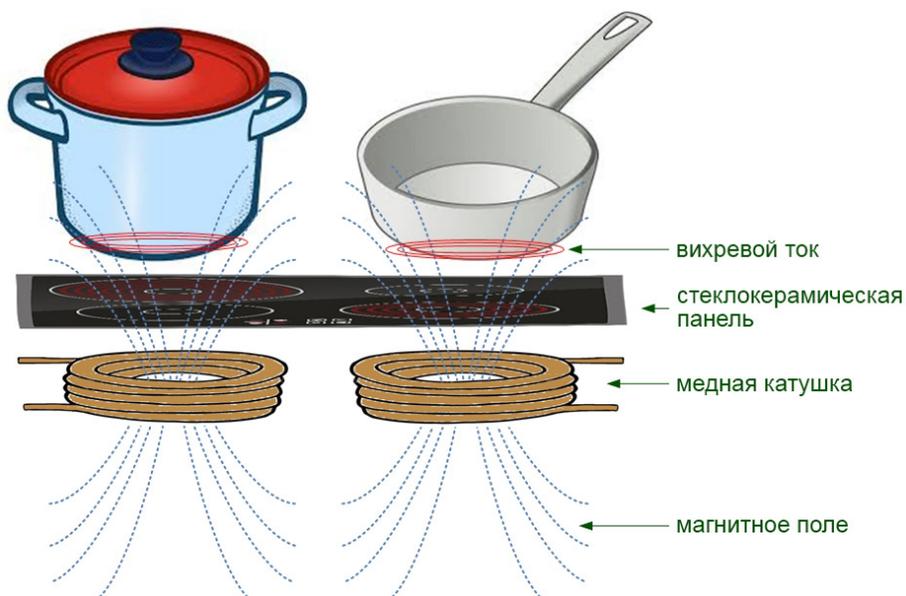


Рис.1: Индукционная кухонная плита по существу состоит из стеклокерамической поверхности, под которой расположена медная катушка. Электрический ток проходит через катушку и создает переменное магнитное поле, которое генерирует вихревые токи в нижней части посуды. Это нагревает посуду вместе с содержимым, таким образом готовится пища.

Последствия для здоровья

Вся жизнь и каждый коммуникативный процесс в природе работают посредством тонких электрических и магнитных импульсов. Центральная нервная система, например, управляет функциями организма, передавая чрезвычайно тонкие электромагнитные сигналы. **Технически же генерируемые электромагнитные поля накладываются на эти точные сигналы и создают помехи: информация искажается или вообще не доходит до адресата.** Каждое малейшее изменение этой информации вызывает сбой в работе, стресс и даже болезнь. Вот почему Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) классифицировала магнитные поля как потенциально канцерогенные для человека.

Многие исследования доказывают связь между магнитными полями и болезнями:

- Дети имеют повышенный риск развития лейкемии. Женщины имеют больше шансов получить рак молочной железы.
- Ослабляются естественные защитные механизмы мозга (например, уровень мелатонина, гематоэнцефалический барьер) и развиваются такие заболевания, как болезнь Альцгеймера или боковой амиотрофический склероз (БАС).
- Радиация повреждает генетический материал и может привести к разрыву нитей ДНК.
- Результатом этого является окислительный стресс клеток, ослабляющий иммунную систему в целом.

Внутренняя конструкция разрушается

Наши собственные эксперименты и исследования ясно показывают, **что индукционная плита повреждает, если не разрушает, внутреннюю конструкцию приготовленной пищи.** В результате информация, изначально заложенная в пище, теряется – как если бы музыка, хранящаяся на компакт-диске, была стёрта.

В эксперименте органическую морковь готовили в различных варочных плитах (газовой, электрической, индукционной), а затем воду для варки исследовали под микроскопом. Следующие снимки были сделаны методом капельного изображения на темном фоне при 25-кратном увеличении. В то время, как структура (информация) высушенной капли воды аналогична и четко узнаваема при использовании газовой и электрической плит, в случае индукционной

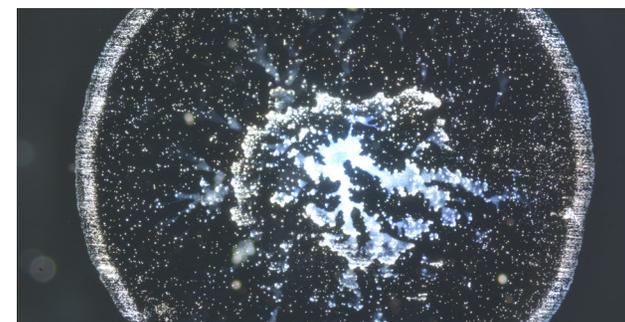


Рис. 2 : Изображение капли воды от воздействия газовой плиты



Рис. 3 : Изображение капли воды от воздействия электрической плиты



Рис. 4 : Изображение капли воды от воздействия индукционной плиты

плиты она была разрушена (нижняя картинка). Такое удаление информации, вполне вероятно, означает ухудшение качества пищи, приготовленной на индукционной плите. Поэтому и с этой точки зрения мы настоятельно рекомендуем не использовать индукционную печь!

Излучение большинства индукционных плит даже превышает предельно допустимые нормы, установленные Международной Комиссией по защите от неионизирующего излучения (ICNIRP), например, когда человек стоит рядом с индукционной плитой.

Предельные значения

Официальные предельные значения большинства стран основаны на чисто тепловом и кратковременном раздражающем факторах. Долгосрочные эффекты, которые происходят уже при очень низкой интенсивности излучения и доказаны многочисленными исследованиями (см. www.bioinitiative.org), не считаются достоверными, и поэтому явно не учитываются при установлении предельных значений. Такой подход возмутителен и подвергается резкой критике со стороны многих ученых. Официальные предельные значения для магнитных полей составляют 6,25 мкТл (микротесла); биологические же последствия, тем не менее, как уже доказано, начинаются уже с 0,02 мкТл! Интересно, что даже официальные органы, такие как Швейцарское Федеральное Управление Общественного Здравоохранения (BAG), предоставляют следующие рекомендации о том, как обращаться с индукционными плитами:

- Кастрюли должны накрывать всю варочную поверхность и не должны быть поврежденными (без изогнутых днищ), чтобы не возникало больших рассеянных полей.
- Преимущественно следует использовать задние конфорки, а передние – только с малой мощностью.
- Не следует использовать металлические ложки, чтобы предотвратить прохождение токов утечки через тело человека.
- Люди с кардиостимулятором или имплантированным

дефибриллятором должны заранее обсудить использование индукционной плиты со своим врачом.

- Наконец, беременным женщинам не следует стоять слишком близко к плите, так как магнитные поля могут повредить плод.

Решение проблемы

Натуральная, здоровая пища является жизненно важным кирпичиком в строительстве жизни, благополучия и работоспособности. Поэтому, возделывание почвы без применения загрязняющих веществ, естественное созревание и бережный сбор урожая, непродолжительная транспортировка, а также осознанное приготовление пищи в любви должны быть в порядке вещей.

Нет особого смысла использовать устройство для приготовления пищи, которое разрушает пищу и наносит вред организму, как в случае с индукционной плитой. Микроволновая печь также абсолютно не является альтернативой, потому что ее воздействие на пищу столь же тяжелое. (Читайте наш информационный бюллетень "Пища, Приготовленная в Микроволновке, Не Только Вызывает Рак, Но И Делает Вас Толстым!"). Следовательно, для приготовления пищи следует использовать электрическую, газовую или дровяную печь. Электромагнитное воздействие здесь гораздо ниже или вовсе отсутствует в последних двух.

Важно, чтобы знания об опасной природе индукционных плит распространялись быстро и повсеместно. Данная брошюра призвана способствовать этому. Пожалуйста, протяни руку!

Мы всегда рады ответить на ваши вопросы!

The World Foundation for Natural Science

Главный Офис

P.O. Drawer 16900, Washington, DC 20041, U.S.A.

☎-Телефон +1(703)631-1408 ✉-Факс +1(703)631-1919

✉-Эл. почта: HQ@NaturalScience.org

Hauptsitz für Europa

P.O. Box 7995, CH-6000 Lucerne 7, Switzerland

☎-Телефон +41(41)798-0398 ✉-Факс +41(41)798-0399

✉-Эл. почта: EU-HQ@NaturalScience.org

07/20



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!

