

2016-06-29 ПОЧЕМУ В СССР БЫЛИ ЗАПРЕЩЕНЫ МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ?



В СССР в 1976 году микроволновые печи были запрещены из-за их вредного воздействия на здоровье, поскольку в отношении них было проведено множество исследований.

Запрет был снят в начале 90-х после Перестройки.

Микроволны являются одной из форм электромагнитной энергии, как и световые волны или радиоволны. Это очень короткие электромагнитные волны, которые перемещаются со скоростью света (299 790 км в секунду). В современной технике микроволны используются в микроволновой печи, для междугородной и международной телефонной связи, передачи телевизионных программ, работы Интернета на Земле и через спутники. Но микроволны наиболее известны нам в качестве источника энергии для приготовления пищи – микроволновая печь.

Микроволны «бомбят» молекулы воды в пище, заставляя их вращаться с частотой в миллионы раз в секунду, создавая молекулярное трение, которое и нагревает еду. Это трение наносит значительный ущерб молекулам пищи, разрывая или деформируя их.

Проще говоря, микроволновая печь вызывает распад и изменения молекулярной структуры продуктов питания в процессе излучения.

Кто изобрел микроволновые печи?

Нацисты для своих военных операций изобрели микроволновую плиту — “radiomissor”. Время, затраченное на приготовление пищи в этом случае резко уменьшалось, что давало возможность, сосредоточиться на других задачах.

После войны союзники обнаружили медицинские исследования, проводимые немцами с микроволновыми печами. Эти документы, а также некоторые рабочие модели были переданы США на “дальнейшие научные исследования”. Русские также получили ряд таких моделей и провели тщательное изучение их биологического воздействия. Как результат, применение микроволновых печей в СССР было некоторое время запрещено. Советы опубликовали международное предупреждение о вредных для здоровья веществах, биологических и экологических, получаемых при воздействии микроволн.

Восточноевропейские ученые также выявили вредное воздействие СВЧ-излучений и создали жесткие экологические ограничения на их использования.

Микроволновки опасны для детей!

Некоторые из аминокислот L-пролина, входящие в состав молока матери, а также в молочные смеси для детей, под воздействием микроволн преобразуются в d-изомеры, которые, считаются нейротоксичными (деформируют нервную систему) и нефротоксичными (ядовитыми для почек). Это беда, что многих детей вскармливают на искусственных заменителях молока (детское питание), которые становятся ещё более токсичными с помощью микроволновых печей.

Научные данные и факты

В сравнительном исследовании «Приготовление пищи в микроволновой печи», опубликованном в 1992 году в США, говорится:

«С медицинской точки зрения, считается, что введение в человеческий организм молекул подвергшихся воздействию микроволн, имеет гораздо больше шансов причинить вред, чем пользу. Пища из микроволновой печи содержит микроволновую энергию в молекулах, которая не присутствует в пищевых продуктах приготовленных традиционным путём».

Проведённое краткосрочное исследование показало, что у людей, употреблявших приготовленные в микроволновой печи молоко и овощи, изменился состав крови, понизился гемоглобин и повысился холестерин, тогда как у людей, употреблявших ту же пищу, но приготовленную традиционным способом, состояние организма не менялось.

Швейцарские клинические исследования

Д-р Ханс Ульрих Хертел участвовала в подобном исследовании и на протяжении многих лет работала в одной из крупных швейцарских компаний. Несколько лет назад она была уволена со своей должности за разглашение результатов этих экспериментов. В 1991 году она и один из профессоров Лозаннского Университета опубликовали исследование, свидетельствующее о том, что пища, приготовленная в микроволновой печи, может создавать угрозу для здоровья, по сравнению с пищей приготовленной традиционными способами. Статья также изложена в журнале «Франц Вебер» №19, где было сказано, что употребление продуктов питания, приготовленных в микроволновых печах, несёт злокачественное воздействие на кровь.

В промежутках от двух до пяти дней, добровольцы получали один из следующих вариантов питания на голодный желудок: (1) сырое молоко; (2) то же молоко, разогретое традиционным способом; (3) пастеризованное молоко; (4) то же молоко, разогретое в микроволновой печи; (5) свежие овощи; (6) те же овощи, приготовленные традиционно; (7) замороженные овощи, размороженные традиционным способом; и (8) те же овощи, приготовленные в микроволновой печи.

Пробы крови производились у добровольцев непосредственно перед каждым приёмом пищи. Затем производился анализ крови в определенные промежутки времени после приёма молока и растительных продуктов.

Значительные изменения были обнаружены в крови в интервалах приёма пищи, подвергшейся воздействию микроволновой печи. Эти изменения включали сокращение гемоглобина и изменение состава холестерина, особенно соотношение HDL (хороший холестерин) и LDL (плохой холестерин). Увеличивалось кол-во лимфоцитов (белые кровяные клетки). Все эти показатели свидетельствуют о дегенерации. Кроме того, часть СВЧ-энергии, остаётся в пище, употребляя которую человек подвергается воздействию СВЧ излучения.

Излучение приводит к разрушению и деформации молекул пищи. Микроволновая печь создает новые соединения, не существующие в природе, называемые радиолитическими. Радиолитические соединения создают молекулярную гниль — как прямое следствие радиации.

Изготовители микроволновок заявляют, что пища из микроволновой печи не имеет большой разницы в составе, по сравнению с пищей, обработанной традиционными способами. Но ни один государственный университет в США не провёл ни одного исследования по воздействию изменённой пищи в микроволновой печи на организм человека. Зато есть масса исследований, о том, что произойдёт, если дверь микроволновки не закрыта. Не является ли это немного странным? Здравый смысл подсказывает, что внимание должно быть уделено тому, что происходит с пищей, приготовленной в микроволновой печи. Остаётся только догадываться, как молекулярная гниль из микроволновки отразится на нашем здоровье в будущем!