Scris de Administrator
Vineri, 12 Noiembrie 2010

Azi, monoglutamatul de sodiu sintetic sau sarea chinezeasca este produs la scara industriala.

Monoglutamatul de sodiu (MGS) - E621 este un aditiv alimentar TOXIC - NEUROTOXINA, EXCITOTOXINA - cunoscut si sub numele de: potentiator de aroma , potentiator de gust , glutamat de sodiu, si din engleza monosodium glutamate (MSG) sau sodium glutamate, umami, MSG-Umami, umami seasoning, etc. consumat declanseaza in timp boli grave .

Japonia, China, SUA, Germania sunt cei mai mari exportatori si se bat pe o piata incredibila, care a urcat la 4 miliarde de euro pe an. Fiindca in industria alimentara, UMAMI a devenit secretul profitului. Monoglutamatul de sodiu este folosit din belsug de marii producatori de alimente ca potentiator de aroma. **Aici e cheia: tot ce cumparam din comert e mult mai delicios decat ce gatim acasa** .



{flvremote}http://www.sanatatesiviata.ro/arhiva/alimentatie-sanatoasa/prof-dr-gheorghe-mencinicopschi/Prof.-Dr.-Gheorghe-Mencinicopschi-Umami,-al-cincilea-gust-periculos-de-bun-Umami-si-Monoglutamatul-de-sodiu-E621-neuro-toxinele-ingrasarea-obezitatea-Aditivii-alimentari-E-urile-si-bolile-PRO-TV-Romania-te-iubesc-2-Mai-2010-22-min.flv{/flvremote}

Scris de Administrator
Vineri, 12 Noiembrie 2010

Descarca fisierul (75.3 MB)
Pentru a salva pe calculatorul dumneavoastra fisierul, dati click dreapta pe link si apoi alegeti "Save Target As ..." sau "Save Link As ..."

Emisiunea TV: **Romania te iubesc !** la Pro TV - 2 Mai 2010 - 22 minute

Subiectul emisiunii:

Umami, al cincilea gust " periculos de bun " - Umami si MONOGLUTAMATUL DE SODIU - E621 - NEUROTOXINELE (EXCITOTOXINELE) Aditivii alimentari (E-urile) si bolile induse de mancarea procesata, industrializata

Invitati:

- Prof. Dr. Ovidiu Bajemaru - sef Sectie Neurologie spitalul Universitar Bucuresti
- Prof. Dr. Gheorghe Mencinicopschi - directorul Institutului de Cercetari Alimentare din Bucuresti - ICA Bucuresti

Dr.-Virgiliu-Stroescu-030-Apostolul-vegetarianismului-(Dr.-Virgiliu-Stroescu)-fata-in-fata-cu-parintele-bibliei-alimentare-(Dr.-Gheorghe-Mencinicopschi)-NationalTV-13-Mai-2008-67-min.flv -

Lect. univ. dr. Corina Zugravu - medic nutritie
- Anca Nastasi - corespondent PRO TV
- Dr. Liliana Veres - sef Clinica de Alergologie si Imunologie Iasi
- Teo Nestor - bucatar

Cateva extrase din emisiunea TV:

Savoare, deliciu, acel ceva ce-ti lasa gura apa, nu te lasa sa te opresti, desi nu mai ai nevoie si nici nu mai poti. Placere! Senzatie primara care-l face pe copil sa nu se potoleasca la san pana cand nu adoarme epuizat. Al cincilea gust: UMAMI.

Ne nastem cu el. Si e dat de acidul glutamic - substanta pe care-o avem in sange, in creier, in laptele matern.

Glutamatul excita papilele gustative, care la randul lor trimit impulsuri nervoase catre creier. Acolo, odata detectat cel de-al 5-lea gust, informatia este transmisa mai departe catre encefal unde se naste placerea.

Invatam din fasa nevoia de placere, si implicit magia celui de-al 5-lea gust: Umami. Il pierdem la intarcare, tanjim dupa el fara sa ne da seama, dar il redescoperim in carne, in rosiile coapte si zemoase, in ciuperci si in trufe, in oua, in deliciosul parmezan, in peste si in fructele de mare din bucataria asiatica.

N-am stiut nimic de acest secret al gustului pana in 1908 cand doctorul Kikunae Ikeda din Tokyo, Japonia a intuit ceva si a extras glutamat din alge.

Adaugat ca un condiment altor mancaruri s-a descoperit ca potenteaza gustul lor si il transforma din bun in irezistibil. Iar clientii din restaurantele asiatice au inceput sa ceara glutamat. In anii 80 studiile stiintifice aratau ca UMAMI - gasit in glutamat - este in mod legitim cel de-al 5-lea gust.

Azi, monoglutamatul de sodiu sintetic sau sarea chinezeasca este produs la scara industriala.

Japonia, China, SUA, Germania sunt cei mai mari exportatori si se bat pe o piata incredibila, care a urcat la 4 miliarde de euro pe an. Fiindca in industria alimentara, UMAMI a devenit secretul profitului. Monoglutamatul de sodiu este folosit din belsug de marii producatori de alimente ca potentiator de aroma. **Aici e cheia: tot ce cumparam din comert e mult mai delicios decat ce gatim acasa**
.

Te lingi pe buze dupa o portie de paste la plic facuta in cateva minute. Chips-urile - nu te mai poti satura, supa n-are gust daca nu punem in ea traditionala lingura de condiment, friptura e fada daca n-o garnism cu aromele din plicuri. Supele crema, la minut - gustoase, foc! La fel si ciorba facuta cu bors din plic! Iubim gustul suncii, al muschiului tiganesc, al cremvurstilor si al salamului. Mancam cu placere la fast-food, cu maioneza si ketchup - din belsug. Cine mai face icre sau pate de ficat acasa!

Toate au in comun acest E 621 adaugat - monoglutamatul de sodiu, produs sintetic din culturi bacteriene sau din vegetale fermentate. Perfect legal, desi nutritionistii si cercetatorii

alimentari nu il recomanda.

Intelegem ca glutamatul natural ne trebuie, dar cum ramane cu cel sintetic si adaugat peste doza pe care ne-o luam din natura?

In Statele Unite, cercetatorii au ingrozit opinia publica atunci cand au spus ca "monoglutamatul de sodiu prajeste neuronii". Au facut experimente de laborator cu celule nervoase peste care au pus celebrul condiment pe ele. Neuronii au reactionat atat de puternic incat si-au dat duhul intr-o ora. Neurologii ne asigura insa ca asemenea experimente de laborator nu dovedesc nici un pericol - altfel, am fi fost cu totii - de mult, prajiti!

Creierul nostru se apara, daca suntem sanatosi! Si totusi, doar pana la un punct, pentru ca atunci cand vine vorba de placerea gustului, creierul cedeaza!

Nici n-au aparut bine studiile care demonstrau legatura int re
obezitatea la copii si E621, cel mai mare producator japonez a scos pe piata un studiu care demonstra ca din contra - monoglutamatul de sodiu ar putea reduce ingrasarea.

Pe cine sa credem? Cel putin ambele tabere sunt de acord intr-o privinta: gustul UMAMI e dumnezeiesc! Iar orice mancare, indiferent cat de proasta si de lipsita de elemente hranitoare, daca-i pui E621 devine gustoasa.

Asa se face ca resturi animale pe care orice gospodina le-ar arunca la gunoi, fiindca nimeni din familie nu le-ar manca, pot deveni deliciosi cremwursti, un sublim parizer, pateu sau mult-ravnita chiftea sau tocatura de fast-food. La fel se explica sublimul gust al unei supe de pui la plic - care contine doar cateva firicele de legume. Asadar, apare un alt risc: mancam mult - fara sa ne hranim. Din majoritatea acestor bunatati lipsesc vitaminele.

In magazine, abia daca mai gasesti un produs fara E-uri. In Uniunea Europeana sunt omologati si acceptati 317 aditivi alimentari - fara de care nimic n-ar mai fi nici gustos si s-ar strica pe raft. Piata mondiala a aditivilor alimentari e uriasa: si in contiuna crestere: depasea, in 2009, 13 miliarde de euro.

Prof. dr. Gheorghe Mencinicopschi: Acidul citric este un aditiv

alimentar (un E) care hraneste celulele canceroase si grabeste declansarea, crestera si dezvoltarea cancerului.

Un om care are cancer si care ar putea trai 2-3 ani, dar care mananca produse sau bea sucuri care contin acid citric atunci cest om moare in 2-3 luni din cauza ca acidul citric ajuta la dezvoltarea cancerului si raspandirea acestuia in organism (raspandire care duce in final la metastaze care induc decesul, moartea).

In alta ordine de idei, avertismentele medicilor ne pun pe ganduri. Poate o discutie cu fabricantii de alimente si o vizita in fabrica ne-ar linisti, insa stupoare: 8 din cei mai mari producatori de mezeluri din Romania ne-au refuzat cand le-am spus care este subiectul reportajului.

Singurii care au acceptat sa filmam la ei in "ograda" sunt importatorii si distribuitorii de aditivi alimentari, adica E-uri si ei au refuzat insa orice interviu.

In tara sunt zeci de astfel de hale industriale pline cu saci si canistre de coloranti, acidifianti, emulgatori, gelifianti, arome, potentiatori, gume si prafuri fara de care industria alimentara n-ar mai fi atat de profitabila.

Aditivii vin din Germania, din Elvetia, din Marea Britanie si din tarile asiatice. Umami se vinde foarte bine! Monoglutamatul de sodiu este unul din best-seller-uri. Un sac costa cativa euro, mai ieftin decat carnea pura!

- **LACTAT DE POTASIU - E326** - corector de aciditate, agent de intarire - considerat INOFENSIV
- **CITRAT DE SODIU - E331** - acidifiant, stabilizator, antioxidant, emulgator, chelant al metalelor grele, aromatizant, artificial - INOFENSIV
- **AMIDON MODIFICAT sau amidon oxidat - E1404** - agent artificial de ingrosare,

glazurant, agent de incarcare - NU SE RECOMANDA CONSUM FRECVENT

- **E1414** - fosfat de diamidon acetilat, agent artificial de ingrosare, stabilizator, agent de incarcare - NU SE RECOMANDA CONSUM FRECVENT
- **E1412 - fosfat de diamidon** - agent artificial de ingrosare, glazurant, agent de incarcare - NU SE RECOMANDA CONSUM FRECVENT
- **CARAGENAN - E407** - gelifiant, agent de ingrosare natural - NU SE RECOMANDA CONSUM FRECVENT
- **XANATAN - E415 - guma xantan** - agent de ingrosare natural/artificial si gelifiant artificial, vegetal - A SE CONSUMA CU MODERATIE
- **GLUTAMAT MONOSODIC - E621** - potentiator artificial sau natural de aroma - NU SE RECOMANDA CONSUM FRECVENT
- **NITRIT DE SODIU - E250** - conservant, colorant indirect al carnii, artificial - NU E RECOMANDAT CONSUM FRECVENT, A SE EVITA DE PERSOANELE SENSIBILE

Injectarea se foloseste in mai toata industria de carne:

- la piept de pui
- muschi de porc
- la kaiser
- sunci
- etc.

Imaginile din arhiva Stirilor ProTv (**vedeti emisiunea TV de mai sus**) arata ca **injectoarele sunt nelipsite, iar mezelurile din carne tocata sunt pline de prafuri ce le dau savoare, de apa si sare - ca sa traga la cantar. Nimic de zis, conform normelor UE**
.

Asadar, Umami e delicios, dar indirect si cu timpul aduce boala: obezitate, afectiuni cardio si cerebro-vasculare (BCV - boli cardiovasculare si AVC - atac vascular cerebral), hipertensiune, poate duce la infarct, iar unii specialisti spun ca aditivii alimentari contribuie si ei la aparitia maladiilor neuro-degenerative: Parkinson si Alzheimer sau chiar a cancerului .

Medicii spun ca peste 70% din cazurile de cancer s-ar putea preveni prin alimentatie sanatoasa.

Cand cumperi un lucru si nu e bun, vezi destul de repede. Insa cu mancarea e altfel: nu mananc acum si ma ingras maine, nu fac cancer peste o zi si nici infarct.

Insa aditivii cu duiumul au inceput sa provoace oamenilor sensibili alergii, la care lumea medical nici nu s-ar fi gandit vreodata.

La Iasi, in clinica de alergologie nu e nici un pat liber. Pacientii - unii ajunsi in stare critica, hraniti cu perfuzii - isi revin dupa ce renunta la condimentele preparate la fast-food, la ketchup-ul sau la sucul preferat.

Pana cand vor aparea studii care sa spuna clar ce e bun si ce e riscant vor trece zeci de ani. Si pana la urm, aceste adaosuri, trebuie sa recunoastem, fac mancarea mai ieftina si mai accesibila - intr-o lume in care foametea e un flagel.

Totul e sa stim si noi daca supa pe care o soarbem cu nesat, chiar are in ea pui, sau doar confetii.

Acestea au fost cateva extrase text pentru toata informatia vedeti inregistrarea video de mai sus.

Sursa: http://stirileprotv.ro/stiri/romania-te-iubesc/romania-te-iubesc-umami-al-cincelea-gust-periculos-de-bun.html

Monoglutamatul de sodiu (MSG) - E621 duce in timp si la infertilitatea barbatului, dar si a femeii, pe langa alte zeci de boli grave si chiar fatale: boli de inima, cancer, etc., dar o sa vedeti si cum sa preveniti si sa detoxicati organismul de monoglutamatul de sodiu, prin nefolosirea produselor care contin Monoglutamatul de Sodiu si prin vegetale de culoare verde cat mai inchisa acestea contin antioxidanti care ajuta la eliminarea si blocarea receptorilor MSG-ului
(cum se vede si in inregistrarile de mai jos)
:

The Truth about MSG Monosodium Glutamate (and aspartame)
{youtube}g-pnzj0c06Q{/youtube}

The Dangers of MSG - Part 1 of 4 'The Hidden Danger in Your Food' (Flavor Enhancers, E621)
{youtube}txiVDY-prk4{/youtube}
Part 1 in this series on the flavor enhancer MSG or monosodium glutamate (E621) shows the hidden danger in our food today. MSG is used in thousands of products, such as snacks, soups, sauces, meats, flavored potato chips and most Chinese food.

The Dangers of MSG - Part 2a of 4 'Your Brain's Biggest Enemy' (Flavor Enhancers, E621)
{youtube}a3LckpVXolY{/youtube}
Part 2 (not anywhere else on YouTube, split due to its length) shows the effects of MSG (E621)

on the brain and on the nervous system. Consumption of MSG during the first few years of life causes brain damage due to improper 'wiring' of the brain.

The Dangers of MSG - Part 2b of 4 'Your Brain's Biggest Enemy' (Flavor Enhancers, E621)
{youtube}QtaMO3G11-w{/youtube}

The Dangers of MSG - Part 3 of 4 'MSG, Cancer & Your Heart' (Flavor Enhancers, E621)
{youtube}j54dGXtBnKA{/youtube}
Part 3 in the series about MSG shows the effects of MSG on the heart and on cancer. MSG (E621) affects heart rhythm and can cause heart attacks. MSG also acts as a fertilizer for cancer!

The flavor enhancer monosodium glutamate or MSG is used in thousands of savory food products such as sauces, snacks, flavored potato chips/crisps, soups, meats, fast food and most chinese food.

Losing weight is nearly impossible if you consume MSG as it increases appetite! The consumption of MSG, in addition to the consumption of trans fats and artificial sweeteners, is the main cause of the present obesity epidemic.
http://www.naturalnews.com/009379_obe...

The Dangers of MSG - Part 4 of 4 'Avoiding the MSG Threat' (Flavor Enhancers, E621)
{youtube}5Tc4-FQ8WIs{/youtube}
Part 4 in this series about MSG (E621) will show how to avoid it in grocery stores and restaurants as MSG has many hidden names!

The flavor enhancer monosodium glutamate or MSG is used in thousands of savory food products such as sauces, snacks, flavored potato chips/crisps, soups, meats, fast food and most chinese food.

Trade names of MSG include Ajinomoto, Vetsin and Accent. MSG enhances the flavor of your food, but it
is NOT safe!

Additives that ALWAYS contain MSG:
gelatin, calcium caseinate, monosodium glutamate, hydrolyzed vegetable protein (HVP), textured protein (including TVP), hydrogenated vegetable oil, autolyzed plant protein, monopotassium glutamate, hydrolyzed protein, hydrolyzed plant protein (HPP), hydrolyzed oat flour, corn oil, plant protein extract, sodium caseinate, glutamate, glutamic acid, yeast extract, yeast food or nutrient, autolyzed yeast.

Additives that OFTEN contain MSG:
natural flavors, flavors, flavoring, seasonings, broth, bouillon, malted barley, modified food starch, barley malt, reaction flavors, rice syrup or brown rice syrup, stock, malt extract or

flavoring, natural chicken, beef
or pork flavoring, maltodextrin, dextrose, dextrates, lipolyzed butter fat, caramel flavoring (coloring), soy protein, soy sauce or extract, soy protein iIsolate or concentrate, corn syrup and corn syrup solids, high fructose corn syrup, citric acid, cornstarch fructose, milk powder, dry milk solids, protein fortified milk, carrageenan, wheat, rice, corn or oat protein, flowing agents, whey protein or whey, anything enriched or vitamin enriched, protein fortified 'anything', annatto, whey protein isolate or concentrate, yeast nutrients, enzyme modified 'anything', spice, pectin, guar and vegetable gums, ultra-pasteurized 'anything', dough conditioners, lecithin, protease, protease enzymes, fermented 'anything', gluten and gluten flour, protein powders (whey, soy, oat, and rice) used in protein bars, shakes and body building drinks, amino acids, wheat/ barley grass powders, artificial flavor.

The E-numbers of harmful flavor enhancers:

E620 Glutamic acid
E621 Monosodium glutamate
E622 Monopotassium glutamate
E623 Calcium diglutamate
E624 Monoammonium glutamate
E625 Magnesium diglutamate
E626 Guanylic acid
E627 Disodium guanylate
E628 Dipotassium guanylate
E629 Calcium guanylate
E630 Inosinic acid
E631 Disodium inosinate
E632 Dipotassium inosinate
E633 Calcium inosinate
E634 Calcium 5'-ribonucleotides
E635 Disodium 5'-ribonucleotide
E636 Maltol
E637 Ethylmaltol

Enormous amounts of flavor enhancers are added to our food. Governmental agencies insist that they are safe. But research that shows the 'safety' of MSG is always financed by the food industry itself...

More about MSG:
Trade names of MSG include Ajinomoto, Vetsin and Accent. MSG is 'hidden' in many other names, such as yeast extract, hydrolised protein and flavoring.
http://www.truthinlabeling.org/hidden...

MSG makes your food taste better but it's NOT safe!

The harmful effects of MSG include heart problems, cancer, ADHD, autism, growth disruptions,

learning disorders, behavioral problems, obesity, hormonal imbalance, damage to the retina, etc.

Many problems don't become obvious until puberty. This is caused by poor functioning of the hormones due to exposure to MSG in the first few years of life.

MSG affects many parts of the body including heart, muscles, nerves, circulation, skin, eyes, stomach, intestines, respiration, etc.

Losing weight is nearly impossible if you consume MSG as it increases appetite! The consumption of MSG, in addition to the consumption of trans fats and artificial sweeteners, is the main cause of the present obesity epidemic.
http://www.naturalnews.com/024438.html

Dr. John Olney discovered in 1969 that MSG caused brain damage and obesity in mice.

Governmental agencies such as the US Food & Drug Administration insist that flavor enhancers are safe. But research that shows the safety of MSG is always financed by the food industry itself.....

Do yourself a big favor and remove this poison out of your diet and your health will definitely improve!

"My people are destroyed for lack of knowledge."
Hosea 4:6 (KJV)

"Why do you spend money for what is not bread, and your wages for what does not satisfy? Listen carefully to Me, and eat what is good, and let your soul delight itself in abundance."
Isaiah 55:2 (NKJV)

"With all thy getting, get understanding."
Proverbs 4:7 (KJV)

Video playlist 'The Dangers of MSG (E621)':
http://www.youtube.com/view_play_list...

More information about MSG:
http://www.msgmyth.com
http://www.truthinlabeling.org
http://www.msgtruth.org

How the public is being manipulated:
http://www.healingdaily.com/beliefs.htm

Dangerous food additives (E-numbers): http://www.foodreactions.org/allergy/...
http://www.feingold.org/pg-overview.html

Do you find it difficult to lose weight and live healthy?
The solution is actually quite simple.

Avoid all artificial sweeteners, flavor enhancers and (partially) hydrogenated oils/fats (trans fats) as they are the main causes of obesity and disease.
http://www.naturalnews.com/001253.html
http://www.naturalnews.com/024438.html
http://www.naturalnews.com/021412.html

Have your dental amalgam silver fillings removed safely(!) as they cause mercury poisoning.
http://www.relfe.com/mercury.html

Avoid fluoridated water and fluoride toothpaste.
http://www.mbschachter.com/dangers_of...

Do no longer use microwaves as they destroy up to 97% of the nutrients and vitamins in your food!
http://www.naturalnews.com/021966.html

Read the book 'Fit for Life' by Harvey Diamond. This book will transform your life, in fact you'll never have
to get on a diet again for the rest of your life!
http://en.wikipedia.org/wiki/Fit_for_...
http://www.fitforlifetime.com

Video playlist 'Real Cures for Diseases':
http://www.youtube.com/view_play_list...

Would you like to make a difference?
http://fonteine2.com/make_difference....

For all my health videos search for: health4me
http://www.youtube.com/view_play_list...

Cum actioneaza asupra Creierului Majoritatea Pudrelor Proteice, Aspartamul (E951) si Monoglutamatul de Sodiu (MSG - E621)!

What Most Protein Powders, Aspartame and Monosodium Glutamate (MSG) Do To Your Brain!
{youtube}dxRvWTrGiH0{/youtube}

Informatii utile:
- Aditivii alimentari periculosi pentru sanatate! - Lista aditivilor alimentari periculosi. Otrava zilnica din mancare. Ce nu stiai despre aditivii alimentari (E-uri).

- Drumul catre iad este pavat cu aspartam - The Dangers of Aspartame (Artificial Sweeteners Sugarfree Diet Coke Zero No Sugar Added E951)

- E-urile, camuflate de producatorii de alimente (producatorii din industria alimentara) sub denumiri stiintifice, sub denumirile lor chimice, pentru a nu trezi suspiciunile cumparatorilor !

- ASPARTAMUL SI INDULCITORII ARTIFICIALI, produsele fara zahar, Light - Dulce mizerie, O LUME OTRAVITA CU ASPARTAM SI INDULCITORI ARTIFICIALI CARE SUNT NEUROTOXINE, EXCITOTOXINE producand:TULBURARI NEUROLOGICE, FIBROMIALGIE, DIABET, TUMORI, etc. - Video - 89 minute

- DUSMANII DIN ALIMENTE ! - Aditivii alimentari - E-urile - E-urile provoaca tulburari comportamentale - E-urile si declansarea bolilor - Prof. Dr. Pavel Chirila si Dr. Mihaela Ionescu - Antena 2 Antena 2 Special - 10 Aprilie 2008 - 76 minute

- PRODUSELE COSMETICE UZUALE contin substante EXTREM DE TOXICE! - Vezi INGREDIENTELE NESANATOASE din aceste cosmetice si produse de ingrijire, si BOLILE DECLANSATE DE ACESTEA. - Alternativele la cosmeticele uzuale sunt produsele Bio sau Organice, Ecologice