

SI VOUS N'ÊTES PAS UN LECTEUR D'ÉTIQUETTES, ATTENTION À CE QUE VOUS ACHETEZ !



Ceux qui sont atteints de la maladie de pousser les caddies, devraient vérifier les étiquetages, afin d'éviter les additifs alimentaires nocifs pour la santé : SMRF, VSM, BPA, etc...

I. Le pouvoir des images subliminales .

Les publicitaires rivalisent d'ingéniosité pour nous faire consommer vaille que vaille tous les poisons issues de l'industrie agro alimentaire . Sans l'ombre d'un doute, des moyens colossaux sont mis en œuvre par les chercheurs et les acteurs de la grande distribution pour nous faire ingurgiter n'importe quoi (soit dit en passant si vous voulez avoir un petit avant goût de ce que pourrait nous réserver le **futur dans le domaine de l'agro alimentaire** consulter le site : www.miamz.fr steak-caca * *personnes sensibles s'abstenir*)....

Du point de vu de la loi, l'utilisation des images subliminales dans la publicité est interdite en FRANCE depuis 1992. Au demeurant, les recherches menées sur ce phénomène, indiquent que le fait d'être exposé de façon répétée et subliminale à un produit de consommation améliore notre attitude vis-a-vis de ce dernier . En effet, de nombreuses études prouvent que les images subliminales, même si nous n'en avons pas conscience, sont traitées par le cerveau.

A l'évidence, l'exposition subliminale est souvent utilisée pour modifier nos attitudes, c'est-à-dire les jugements simples, de type "*j'aime*" ou "*je n'aime pas*" tel ou tel produit .

Comment réagit notre cerveau par rapport aux stimuli qui lui sont envoyés?

Les deux moyens les plus utilisés sont les stimuli visuels et sonores, cela peut être aussi par l'odorat. S'il est vrai que les images subliminales influencent notre comportement alimentaire, le psychologue américain **Russel Fazio**, de l'université d'Etat de l'Ohio, a montré en 1990 que plus on pense à la décision que l'on doit prendre ou au comportement à adopter, moins le conditionnement et la publicité ont d'effet sur nous. Nous pouvons donc changer notre comportement alimentaire si nous le voulons ! Voyons les dangers cachés dans les aliments :

II. Le sirop de maïs riche en fructose vous fait-il grossir ?

Vous n'avez peut-être pas entendu parlé du sirop de maïs riche en fructose, et bien si c'est le cas vous feriez bien de lire l'article qui suit, car vos santé et votre tour de taille en dépendent. Cet article vous sera bien utile pour ne plus vous faire avoir par les arnaques des industriels qui veulent vous vendre de faux produits minceur, lisez les études qui suivent :

Une nouvelle étude révèle des MENSONGES sur le sirop de maïs à haute teneur en fructose. En essayant de "nettoyer" la mauvaise image publique du **Sirop de Maïs Riche en Fructose (SMRF)**, ils ont même essayé de changer le nom de sirop de maïs riche en fructose par ***sucre de maïs** . En outre, les publicités télévisées ont aussi essayé de convaincre, en avançant que le SMRF n'est pas "pire que le sucre" et même essayé de sous entendre que c'est en quelque sorte "naturel". En disant cela : "C'est un fait, le maïs ne contient pas d'ingrédients artificiels, mais il contient les mêmes calories que le sucre et peut être consommé avec modération.

Néanmoins, c'est un **MENSONGE** de dire que le SMRF ne contient pas d'ingrédients artificiels , le SMRF est raffiné et transformé avec des produits chimiques impliqués dans son processus de fabrication. Qui plus est, n'oublions pas que le SMRF est presque toujours fait à partir de maïs génétiquement modifié. **Plus tout à fait "naturel" n'est-ce pas !**

En réponse à une campagne de propagande pour redorer l'image du SMRF, **Michael Jacobson**, directeur exécutif du Centre pour la science dans l'intérêt public, a déclaré : **Le sirop de maïs riche en fructose d'abord transformé en fécule de maïs, est chimiquement ou enzymatiquement dégradé en glucose et certains polymères courts de glucose**. Une autre enzyme est alors utilisée pour convertir différentes fractions de glucose en fructose... "le sirop de maïs à haute teneur en fructose n'existe tout simplement pas dans la nature".

Le sirop de maïs à haute teneur en fructose est-ce pire que le sucre ? Au fil du temps, une consommation excessive de **sucre** ou de **SMRF** mène dans les deux cas au diabète, l'obésité, et autres problèmes de santé majeurs, y compris le vieillissement prématuré et un **ventre bombé !** **Deux choses qu'il faut éviter à 100% sont le SMRF et la graisse transformée...** parce que ce sont facilement deux des **additifs alimentaires LES PLUS MAUVAIS**, qui causent le plus de dégâts d'un point de vue biochimique interne dans votre corps (*garder cela à l'esprit lorsque vous êtes sur le point de manger ou de boire, et il est facile de dire non*).

Où les trouvent-on ? Ils sont partout : Dans les **sodas**, les barres chocolatées, les pâtisseries.... (les **vinaigrettes** achetées en magasin sont souvent faites avec de grandes quantités de SMRF).

Une raison pour laquelle le SMRF semble entraîner plus de gain de poids que le sucre ordinaire, c'est que le SMRF ne déclenche pas de réponse leptine dans le corps, cela signifie que le corps ne recevra pas le signal de diminuer son appétit en dépit des calories de SMRF qui ont été consommées (**plus on boit, plus on a soif**) . Une autre raison pour laquelle le SMRF affecte notre corps, elle libère des molécules inflammatoires dans votre système (les molécules de fructose dans l'édulcorant sont libres et non consolidées, prêtes pour **une absorption et une utilisation rapide**).

En revanche, chaque molécule de fructose dans le saccharose qui vient de la canne à sucre ou de la betterave à sucre est liée à une molécule de glucose correspondante, et doit passer par une étape métabolique supplémentaire avant de pouvoir être utilisée. Autant de preuves pour vous permettre d'essayer d'abandonner totalement le SMRF à partir de maintenant .

La mayonnaise

Avec l'huile de soja raffinée traitée comme ingrédient principal dans la plupart des mayonnaises, il n'y a rien de sain dans la mayonnaise. Elle provoque une inflammation interne et nuit à votre équilibre en oméga-6/oméga-3 avec un excès de graisses oméga-6.

La sauce Tartare a les mêmes problèmes que la mayonnaise. Ce serait un choix beaucoup plus sain si vous pouviez trouver une mayonnaise 100% à l'huile d'olive au lieu d'huile de soja.

Le ketchup

Le ketchup est fait à partir de tomates et contient donc du lycopène, un nutriment bénéfique. Malheureusement le ketchup contient un pourcentage élevé de sucre, et la plupart des marques sont faites avec du sirop de maïs riche en fructose (SMRF) . **Ce qui n'est pas bon du tout !**

La sauce barbecue

La sauce BBQ est en réalité pire que le ketchup, car il a des niveaux élevés de sucre ou de SMRF et des niveaux réels inférieurs de tomates.

III. Bientôt le premier hamburger fabriqué avec des cellules souche.

Le premier hamburger fait à partir de cellules souches bovines, **encore dans les éprouvettes d'un laboratoire** néerlandais, pourrait être prêt cet automne, une avancée qui pourrait bouleverser l'élevage, l'alimentation mondiale et bénéficier à l'environnement, affirment ses promoteurs.

Le docteur **Mark Post**, médecin de formation et patron du département de physiologie de l'université de Maastricht, aux Pays-Bas, prévoit de dévoiler ce hamburger en octobre, a-t-il déclaré en marge de la conférence annuelle de la Société américaine pour l'avancement de la science réunie à Vancouver, au Canada.

Pis, après la viande séparée mécaniquement (VSM) qui entre dans la fabrication des nuggets, saucissons, saucisses, merguez, etc..... voilà de **la viande à partir des excréments humains !**

Vous ne rêvez pas ! Les excréments d'origine humaine sont la matière première du steak. C'est grâce à **Mitsuyuki Ikeda**, un chercheur japonais, que l'on a peut-être trouvé une solution pour pouvoir continuer à manger de la viande tout en maîtrisant l'impact de sa production sur notre planète. A titre d'exemple, la [production d'un kilo de viande de bœuf nécessite l'utilisation de : 15 500L d'eau](#). Alors que certains sont en train de tenter de faire « pousser » de la [viande de synthèse](#) en laboratoire, **M. Ikeda** crée de la viande à partir des excréments humains ! A ce jour, cette viande est de 10 à 20 fois plus chère que la vraie viande, mais les prix devraient lors de son hypothétique commercialisation être au même niveau que ceux du marché. Entre cette solution et [manger des insectes](#), certains diront qu'ils préfèrent de loin le deuxième choix !

IV. La Bio-transformation des déchets de volailles et essai de valorisation dans l'industrie de l'alimentation animale .

Le fait d'alimenter les animaux avec des fèces ne constitue nullement une nouveauté, et la **coprophagie** (ou consommation des excréments) est un trait courant chez divers animaux. L'intérêt suscité au cours des dernières années par les fèces, considérées comme aliment, vient en grande partie des difficultés éprouvées par les élevages intensifs de bétail et de volaille pour se débarrasser de ces déchets. Le recyclage des déjections est devenu une façon de fabriquer des protéines consommables à partir de déchets dont il est souvent coûteux de se débarrasser et qui, de plus, sont polluants. Une poule de 2 kg donne 800 g de fiente par semaine, une vache de 650 kg, 150 kg de bouses, un porc de 80 kg fournit jusqu'à 40 kg de fèces par semaine. **Ce système intégré, est exploité avec profit depuis longtemps par les paysans chinois.** On l'emploie également avantageusement pour la finition de l'engraissement des porcs eux-mêmes, à raison de 15% de la ration, ainsi que pour les moutons, sous forme de granulés dans lesquels il entre pour 40%. Les fèces de bovins figurent dans les rations de finition des bœufs à l'engrais, soit à l'état frais, mélangées à d'autres aliments, soit ensilées. De nombreux essais indiquent que les fientes desséchées peuvent être incorporées, avec de bons résultats, dans l'alimentation tant des ruminants que des mono-gastriques. Les fientes sont bel et bien utilisées comme aliment pour la volaille.

LES EPANDAGES : La décomposition accélérée des eaux d'égout par fermentation, au cours de laquelle divers micro-organismes métabolisent les matières organiques grâce à une aération intense, est mise en œuvre dans les installations modernes, qui produisent de grandes quantités de boues d'épétage. Ce sous-produit se présente comme une masse gélatineuse de micro-organismes, riche en azote et en vitamines B12. On l'utilise à la dose de 2%, comme source de cette vitamine pour l'alimentation des animaux, ce qui suffit en général à couvrir les besoins . La dose maximale se situe à 5% pour les porcs et 8% pour la volaille et les ruminants... **Voilà ce que mangeons, alors que tout est dans la nature !**

V. Propriétés et nutriments des asperges.

Les asperges sont riches en éléments nutritifs et faibles en calories, en sodium, ils contiennent une bonne quantité de protéines appelées **histones**, qui est censé activer le contrôle de la croissance cellulaire. En outre, les asperges contiennent la **rutine** de haut niveau qui renforce les vaisseaux sanguins. Elles sont une source importante de potassium et de nombreux micronutriments. Qui plus est, elles sont une excellente source d'acide folique, de vitamine C, de thiamine et de vitamine B6 .

L'asperge ne contient pas de gras ou de cholestérol.

Selon l'Institut national du cancer, l'asperge est l'aliment le plus élevé de **glutathion**, un des ennemis les plus puissants contre le cancer appelé "**le plus puissant anti-cancer et anti-oxydant**". Ils contiennent une substance laquelle nous appelons normalisateur de la croissance des cellules. C'est ce qui explique l'action dans le cancer et comme tonique général du JN.

L'étude intitulée «**The Elements of Materia Medica**», publié en 1854 par un professeur à l'Université de Pennsylvanie a déclaré que l'asperge a été utilisé comme **un remède populaire pour des calculs rénaux**. De nombreuses expériences ont mis en exergue le pouvoir de l'asperge à dissoudre les calculs du corps. Quoi qu'il en soit, Houston a écrit que «**le jus brut ou smoothie**» peut être une forme plus efficace . Cité dans Hess, 1999, p. 138, il déclare, *si j'avais le cancer je mangerais autant d'asperges que je pourrais, cuites (de préférence à la vapeur) crues, solide ou liquides*.

Pour le traitement, les asperges doivent être cuites avant leur consommation, et les asperges en conserve par conséquent sont aussi bonnes que fraîches. Il faut simplement faire attention et choisir une marque qui contient le moins de pesticides et d'agents de conservation .

VI. Propriétés de la Moutarde.

La moutarde est absolument un des condiments des plus sains ! Premièrement, il ne contient aucun sucre ajouté. En outre, les graines de moutarde sont elles-mêmes une source d'antioxydants puissants. En plus des antioxydants dans la graine de moutarde, la plupart des moutardes jaunes contiennent aussi du **curcuma** (une des épices les plus saines anti-cancer) et du paprika, qui contiennent également de puissants antioxydants.

VII. Propriétés et nutriments dans le persil

Vos reins filtrent le sang, mais retiennent le sel et des toxines. Au fil du temps le sel s'accumule dans les reins. **Comment l'éliminer ?**

C'est simple, tout d'abord prendre une poignée de persil , laver puis couper en petits morceaux et les mettre dans une casserole, ajoutez de l'eau (*1 litre*) et faire bouillir pendant dix minutes, laisser refroidir, verser dans une bouteille et réfrigérer.

Comment nettoyer vos reins ? Buvez un verre tous les jours et voyez comment le sel et le toxine vont s'éliminer en urinant.

- Il est un puissant antioxydant, rajeunissement de la peau.
- Contient bêta-carotène.
- Riche en minéraux comme le calcium, le phosphore, le fer et le soufre.
- Riche en chlorophylle, combat la mauvaise haleine, aide à purifier le corps les toxines et l'excès de graisse.
- Riche en vitamine C empêche le cancer, des problèmes cardiaques, les cataractes, les infections, et contribue à renforcer le système immunitaire du corps.
- Parce qu'il est riche en calcium, il est bien adapté pour prévenir l'ostéoporose au cours de la ménopause. Il est très bénéfique pour les enfants et les athlètes.
- Il est diurétique, aide à éliminer les fluides naturellement. Par cet attribut, il est utilisé pour traiter la haute pression artérielle .
- Haute teneur en vitamines et minéraux, il est idéal pour le combattre et prévenir l'anémie, l'anorexie, la faiblesse générale, la fatigue physique et mentale.
- Idéal pour renforcer les cheveux et les ongles. • Lutte contre les problèmes de peau.
- Utile contre les ulcères.
- Le persil contient un extrait huileux liquide appelé 'apiol' qui est utilisé contre la fièvre intermittente et les névralgies.



♦ Betterave

Sirop Miel

Après le thé vert, l'ail, le persil, l'asperge, les oignons rouges, il existe de nombreux légumes qui sont des remèdes. Néanmoins le corps médical interfère en ne voulant pas que nous parvenions à ces connaissances. C'est pourquoi les lecteurs sont encouragés à propager ces nouvelles qui dépassent les médecins les plus sceptiques, au sujet de ces remèdes incroyablement simples et naturels.

Mars 2012