

Proč je lepek pro vaše zdraví mnohem horší, než jste si doposud možná mysleli

 badatel.net/preco-je-lepok-pre-vase-zdravie-omnoho-horsi-ako-ste-si-doteraz-mozno-mysleli

redakce

28. mája 2024

(SD Wells, [Natural News](#)) Projděte se po jakýchkoli pouličních trzích v Evropě a najdete spoustu různého pečiva, které se peče denně, je čerstvé a „čisté“ bez šílených změkčujících „éček“, bez bělidel a bez dalších přísad, které mají i jiné průmyslové využití.

Pokud však půjdete do klasického obchodu s potravinami nebo supermarketu, většina tam prodávaného pečiva je vyrobena tak, aby vydržela celé týdny v těsném plastovém sáčku nebo obalu. To mu sice zajišťuje velmi dlouhou trvanlivost, ale zároveň zkracuje lidský život těm, kteří ho konzumují pravidelně.

V USA výzkum týkající se bezpečnosti potravin pro lidi provádí určitě jedna z nejzkorumpovanějších vládních agentur v historii – Úřad pro potraviny a léčiva (FDA).

Dokonce ani Americká lékařská asociace (AMA) a Centrum pro kontrolu nemocí (CDC) nejsou až tak záluďné, hanebné a zodpovědné za přivedení více lidí na cestu sebezničení prostřednictvím padělaných potravin a kontaminovaných léků.

Výzkum lepku je kompromitován dezinformacemi, které do popředí protlačuje Google a „umělá inteligence“. Většina produktů s lepem obsahuje celý seznam dalších známých karcinogenů, které jsou zakázány. Nejhuře jsou na tom produkty v USA.

Lepek způsobuje celé kategorie nemocí, včetně syndromu dráždivého tračníku, celiakie, divertikulózy, vředů, polypů a dlouhý seznam pokračuje dál.

Navíc, lepek je lepkavý již na pšeničných klasech. Často zůstává v lidském trávicím traktu dlouho i po 24 hodinách, během kterých by se mělo všechno jídlo z těla vyloučit, jinak začne zahnívat a stane se toxickým.

Zácpa je velkým nepřítelem životního stylu konzumentů na Západě. Vede k chronickým zánětům, poruchám trávení, rakovině tlustého střeva a samozřejmě obezitě.

Nemusíte mít „intoleranci na lepek“, abyste onemocněli z konzumace lepku

Někteří lidé jsou v podstatě alergičtí na lepek, neboť jejich tělo cítí, že je přeplněné toxickými přísadami.

To způsobuje, že imunitní buňky přehnaně reagují a napadají vlastní tělo, čímž vytvářejí ve střevech věčné bitevní pole, a to pak vede k chronickému zánětu, který zhoršuje téměř každou nemoc a poruchu známou v medicíně.

Průměrný bochník chleba obsahuje přísady s průmyslovými aplikacemi, jako jsou výroba výbušnin, ropných produktů, pesticidů a dokonce i podložek na jógu.

Každý je „netolerantní“ k jídlu přísad, které způsobují výbuchy či pohánějí traktory, ale FDA tvrdí, že vše je „GRAS“, což znamená „obecně považováno jako bezpečné ke konzumaci“, ačkoli mnoho odborníků na celém světě s tímto zcela a absolutně nesouhlasí. Má FDA tato falešná tvrzení podpořená vědou? Ne, nemá.



A to pořád není všechno!

Některé z chemikálií používaných při pečení chleba a pečiva se používají také v plastech, například na vinyl nebo na bělení plastů. Takový bromičnan draselný, který pomáhá při kynutí těsta, souvisí s rakovinou štítné žlázy a ledvin u zvířat.

Nezapomínejte, že i lidé jsou zvířata. Dostal někdo rakovinu? Možná je to z toho azodikarbonamidu (ACA) – chemikálie, která tvoří bubliny v plastech a pěnách. Naštěstí pro nás, na rozdíl od americké FDA Evropská unie již léta zakazuje používání a konzumaci látky ACA.

Organizace EWG (Environmentální pracovní skupina) zveřejnila seznam více než 500 produktů, které obsahují azodikarbonamid. Když se ACA zahřeje nebo peče, rozpadne se na dvě chemikálie, jednou z nich je uretan. Podle amerického ministerstva zdravotnictví a sociálních služeb je uretan považován za lidský karcinogen.

Pak jsou zde ještě látky jako BHA a BHT, které opět podléhají přísným omezením v EU, o nich však americká FDA téměř tvrdí, že jsou naprosto fantastické pro každodenní konzumaci.

Avšak při v současném masivním dovozu obilí do EU z Ukrajiny, kde nemají tak přísné regulace, si člověk nemůže být zcela jistý, zda mu tyto látky i přes zákaz v EU nesluší na jeho prostřeném stole.

Pamatujete si na hanebnou „potravinovou pyramidu?“ Jediné, co tyto přísady „konzervují“, je náhrobní kámen pro každého běžného konzumenta.

Autor: SD Wells, Zdroj: naturalnews.com , Zpracoval: Badatel.net



Související články

- Vědci, kteří objevili citlivost na lepek, nyní ukázali, že neexistuje
- Skutečný důvod proč je pšenice toxická – a není to lepek ani šlechtění
- Celiakie a alergie na lepek mají příznaky a projevy často podobné
- Žádný cukr ani lepek: Upečte si tento úžasný banánový paleo chléb