**Вредна ли микроволновая печь?**

**Как работает микроволновая печь?**   Микроволны являются одной из форм электромагнитной энергии, как и световые волны или радиоволны. Это очень короткие электромагнитные волны, которые перемещаются со скоростью света (299,79 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.   Каждая микроволновая печь содержит магнетрон, в котором электроны, заряжаются от электромагнитных полей таким образом, чтобы производить микроволновое излучение, равное 2450 Мегагерц (МГц) или 2,45 Гигагерц (ГГц). Это микроволновое излучение и взаимодействует с молекулами пищи.   Магнетрон в микроволновой печи является самой важной составляющей частью. Именно он является источником СВЧ-нагрева в микроволновой печи. Молекулы пищи - особенно молекулы воды – имеют положительно и отрицательно заряженные частицы, на подобие южного и северного полюсов Земли.   Микроволны «бомбят» молекулы пищи, заставляя полярные молекулы 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. В научном мире этот процесс называется структурной изомерией.   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", для приготовления пищи, которые собирались использовать в войне с Россией. Время, затраченное на приготовление пищи в этом случае резко уменьшалось, что давало возможность, сосредоточится на других задачах.После войны союзники обнаружили документы медицинских исследований, проводимые немцами с микроволновыми печами. Эти документы, а также некоторые рабочие модели, были переданы Соединенным Штатам 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 категорически запрещено. Советы опубликовали международное предупреждение о вредных для здоровья веществах, биологических и экологических, получаемых при воздействии микроволн.   Другие восточноевропейские ученые также выявили вредное воздействие СВЧ-излучений и создали жесткие экологические ограничения на их использования.   **Микроволновки небезопасны 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».   Искусственно созданные в микроволновой печи СВЧ волны, на основе переменного тока, производят около миллиарда изменений полярности в каждой молекуле за секунду. Деформация молекул в этом случае неизбежна. Было отмечено, что аминокислоты, содержащиеся в пище, подвергаются изомерным изменениям, а также преобразуются в токсичные формы, под воздействием микроволн, производимых в микроволновой печи. Проведённое краткосрочное исследование вызвало значительное беспокойство изменением состава крови людей, употреблявших разогретые в микроволновой печи молоко и овощи. Восемь других добровольцев, питались теми же продуктами, но приготовленными традиционными способами. Все продукты, которые были обработаны в микроволновых печах, вели к изменениям в крови добровольцев. Уровень гемоглобина снизился, а уровень холестерина повысился.

**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 профессор 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, в которой было сказано, что потребление продуктов питания, приготовленных в микроволновых печах, несёт злокачественное воздействие на кровь.   Д-р Хертел была первым ученым, которая осуществила клиническое исследование по воздействию пищи из микроволновой печи на кровь и физиологию человеческого организма. Это небольшое исследование выявило дегенеративные силы, возникающие в микроволновых печах и продуктах питания, обработанных в них. Научные заключения показали, что приготовление пищи в микроволновой печи, изменяет питательный состав веществ в пище. Это исследование было проведено вместе с д-ром Бернардом Х. Бланом из Швейцарского федерального института технологий и Института биохимии.   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. Научные клинические данные, представлены здесь, свидетельствуют о том, что это просто ложь.   Ни один государственный университет в США не провёл ни одного исследования по воздействию измёнённой пищи в микроволновой печи на организм человека. Не является ли это немного странным? Зато есть масса исследований, о том, что произойдёт, если дверь микроволновки, не закрыта. Вновь здравый смысл подсказывает нам, что их внимание должно быть уделено тому, что происходит с пищей, приготовленной в микроволновой печи. Остаётся только догадываться, как молекулярная гниль из микроволновки отразится на Вашем здоровье в будущем!

**Канцерогены из микроволновки** В статье журнала «Earthletter» в марте и сентябре 1991 года, д-р Лита Ли, приводит некоторые факты о работе микроволновых печей. В частности, она заявила, что все микроволновые печи имеют утечки электромагнитного излучения, а также ухудшают качество пищи, преобразуя её вещества, в токсичные и канцерогенные соединения. Резюме исследований, кратко изложенные в этой статье, показывают, что микроволновые печи, приносят на много больший вред, чем представлялось ранее.   Ниже приводится резюме Российских исследований опубликованных «Atlantis Raising Educational Center» в Портленде, штат Орегон. В них говорится, что канцерогены были сформированы практически во всех пищевых продуктах подвергнутых микроволновому облучению. Вот резюме некоторых из этих результатов:   • Приготовление мяса в микроволновой печи, несёт собой формирование известного канцерогена -d Nitrosodienthanolamines.   • Некоторые из аминокислот, содержащихся в продуктах из молока и зерновых, трансформировали в канцерогены.   • Размораживание некоторых замороженных фруктов, преобразует в их составе glucoside galactoside канцерогенных веществ.   • Уже короткое воздействие микроволн на свежие, приготовленные или замороженные овощи преобразует в их составе алкалоиды в канцерогены.   • Канцерогенные свободные радикалы были сформированы под воздействие на растительную пищу, особенно корнеплоды. Также сокращалась их питательная ценность.   Российские учёные также обнаружили снижение питательности пищи при воздействии на неё микроволн от 60 до 90%!

**Последствия воздействия канцерогенов** Создание раковых агентов в белковых соединениях - hydrolysate. В молоке и зерновых это природные белки, которые под воздействием микроволновки разрываются и смешиваются с молекулами воды, создавая канцерогенные образования.   • Изменение элементарных питательных веществ, следствие - расстройства в пищеварительной системе, вызываемые нарушением метаболических процессов.    • Из-за химических изменений в пищевых продуктах, были замечены сдвиги в лимфатической системе, приводящие к дегенерации иммунной системы.   • Поглощение облучённой пищи, приводит к повышению процента раковых клеток в сыворотке крови.   • Разморозка и разогрев овощей и фруктов, приводит к окислению содержащихся в их составе алкогольных соединений.   • Воздействие микроволн на сырые овощи, особенно корнеплоды способствует образованию в минеральных соединениях свободных радикалов, вызывающих раковые заболевания.   • Вследствие питания продуктами, приготовленными в микроволновой печи, возникает предрасположенность к развитию рака кишечных тканей, а также общую дегенерацию периферийных тканей с постепенным разрушением функций пищеварительной системы.   Непосредственное нахождение вблизи микроволновой печи. Вызывает, по мнению Российских учёных следующие проблемы:   • Деформация состава крови и лимфатических областей;    • Вырождения и дестабилизации внутреннего потенциала клеточных мембран;   • Нарушение электрических нервных импульсов в головном мозге;   • Вырождения и распад нервных окончаний и потерю энергии в области нервные центров как в передней так задней центральной и вегетативной нервной систем.