

Dr. Horváth István

## Nátrium-glutamát a születéstől a halálig 2. rész

25 éven keresztül CT-vel vizsgálták egy olyan csoportot, azok közül, akik a legtöbb szójas ételeket fogyasztották. A tanulmány eredménye az volt, hogy a legtöbb szóját fogyasztóknál fordult elő a legmagasabb arányú elmebaj (dementia), illetve agysorvadás.

Ezeknek az embereknek mangán szintjük is jóval magasabb, amely az agy ugyanazon részére mérgező, ahol az ismereteink szerint a Parkinson-kór keletkezik. A legtöbb vegetáriánus megeshi a különböző méregkeverékeket a szójaételekben, és azt hiszi, hogy egészséges és tápláló. Holott hihetetlen módon pusztítják idegrendszerüket, csakúgy, mint más belső szervüket is.

Ez nem azt jelenti, hogy aki nem vegetáriánus, az nem mérgezi magát. Csak lehet, hogy nem eszik annyi szóját. A magyar ember legtöbbször vegetával és piros arannyal főz, melyek bővelkednek ebben az „idegméregben“.

Dr Blaylock már annyi kutatást végzett a nátrium-glutamáttal kapcsolatban, hogy az amerikai kormány nem tud, nem mer ellene tenni. A kutatás eredményeit még a kormányok és az FDA (Élelmiszer Hivatal) korrumpált orvosai sem tudják megcáfolni.

Hagyják, hogy dolgozzon magában, de nem engedik a média közelébe, hogy nyilatkozzon a nátrium-glutamátról vagy a NutraSweet és társairól.

Igazából a legjobban attól fél a kormány, ha elvesztené a csatát Dr. Blaylock ellen, az rossz eredményhez vezetne. Hogyan magyaráznák meg a népnek, hogy miért hazudtak, és miért kellett meghalnia emberek millióinak a nátrium-glutamát fogyasztása miatt.

Dr Blaylock egyetlen lehetősége az emberek tudomására hozni, hogy milyen rejtett veszély leselkedik rájuk az ételekben, az általa írt könyvek, videók, és nyilatkozatok, sokszor a „föld alatt“. Magazinok, újságok, tv csatornák feketelistán tartják, ott nem engedik szerepelni, nyilatkozni.

Emberek tízmilliói fogyasztanak nátrium-glutamátot, édesítőszeret, és senki nem mondja, hogy ezektől a szerektől mindenféle neurológia problémánk lesz, beleértve a halált is, mint mellékhatást.

Dr Blaylock beszámol arról is, több ezer betegét szabadította meg a gyógyszerek szedésétől azzal, hogy megtiltotta nekik a nátrium-glutamátot tartalmazó ételek fogyasztását, és magnézium kiegészítőt adott.

Pedig ezek a betegek mind különböző neurológiai betegségektől szenvedtek, különböző epilepsziás jellegű rohamokkal. Arról nem beszélve, hogy a nagymennyiségű gyógyszerek szedése ellenére is rohamuk volt.

A legtöbb ideggyógyásznak, és azon orvosoknak, akik rohambetegségeket kezelnek fogalmuk sincsa nátrium-glutamát káros élettani hatásáról. Persze hogy nincs fogalmuk. De ha lenne, akkor is minden este azon medítoznának, hogy a nátrium-glutamát fogalma kimenjen a fejükből, hiszen gyógyítás nem üzlet-ág.

Minden idegtudománnyal foglalkozó újság glutamát receptorokról beszél. Ma nagyon felkapott dolog. Ellenben arról senki nem beszél és ír, hogy mit keres a glutamát az ételben koncentrált formában, és miért?

Csak arról beszélnek, hogy a glutamát egyfajta izgató mérge. De arról már nem, hogy a gyermekeknél is egyre több szívinfarktust okoz, és nem tudjuk mitől történhetett, hiszen tegnap még semmi baja nem volt a gyermeknek, ma meg megállt a szíve. Esetleg ma éppen megvakult az egyik családtagunk és hasonló helyzet állt elő.

Ha megkérdezi az élelmiszergyártó cégeket, hogy az „élesztő-kivonat“ (nátrium-glutamát) mit keres a csomagoláson levő összetevők listáján, büszkén mondják, hogy a glutamát természetes formában fordul elő a természetben. A paradicsom és tengeri hínár is tartalmazza.

Úgy gondolják, jogosan írják hatalmas betűkkel a csomagolásra, hogy „100%-ban természetes“. Ez a

HAZUGSÁG!

A természetben teljesen más kötésben vannak jelen ezek a glutamátok. Különböző aminosav-csoportokban vannak jelen, nem pedig elizolált-szabad-aminosavként.

Ha tényleg természetes formájában fogyasztja a glutamátot, mint komplex fehérjét, azt a gyomor képes rendesen megemészteni. Az emésztőrendszerben szinte nincs szabadkötésű aminosav a paradicsomból, és a tengeri hínárból, vagy bármilyen más természetes ételből.

Szabad kötésű aminosav nem létezik a gyomorban, hiszen ha természetes az étel, akkor az kombinált aminosavként szívódik fel, amit a máj lebont, így nagyon kicsi koncentrációban fordul elő. Ezért a szervezetnek nem okoz gondot.

Ha a gyártók hidrolizálják, vagy élesztő kivonatként adják az ételhez, akkor az már nem természetes, és a címkézés is megtévesztő. Miután az aminosavból szabadkötésű aminosavat állítanak elő, ez a szervezet számára már mérgező.

Ha az emésztőrendszeren keresztül az a glutamic sav a szervezetbe kerül, akkor a vér glutamic-sav szintje 20-szorosára emelkedik, de gyakori a 40-szeres koncentráció is. Az ugynevezett „blood brain barrier“ nem képes ilyen mennyiségű glutamic-savat lebontani, mivel ez nem természetes neki. Tehát az állítás az étel csomagolásán, hogy „természetes“, egy nagy hazugság.

Aki nátrium-glutamáttal telepakolt ételt eszik, annak néhány fűszernövény, melyek blokkolják a glutamic savat, csillapítják a glutamát toxikus hatásait: a kurkuma, silimarin, vagy ginkgo biloba.

De a legjobb javaslat az, hogy messziről kerülje a csomagolt ételeket. Egyetlen csomagolt ételről sem lehet biztosan állítani, hogy ne lenne tele glutamáttal. Az összetevők listáján kiderül, hogy a glutamát nem is egyszer, hanem 2-3 vagy többször is szerepel.

Az összetevő listát úgy kell értelmezni, hogy a legelső helyen levőből van a legtöbb, a második helyen levőből a második legtöbb, és így tovább.

Néhány eldugott glutamát név, melyet érdemes figyelni: minden

ami „hidrolizált“, élesztőkivonatok, monosodium glutamate, monopotassium glutamate, glutamate, glutamic-sav, zöltség-fehérje kivonat, zselatin, minden ami „autolizált“ (autolyzed), sodium caseinate, búza-kivonat, mesterséges ízesítés, természetes ízesítés, aroma-azonos ízesítés, kalcium caseinate, texturált-fehérje, tejsavó-izolátumok, ízfokozók.

Valószínűleg fut még más néven is.

Ha az összetevők listája „fűszerek“ megnevezést tartalmaz, akkor a legtöbb esetben az is tartalmaz glutamátot.

A törvény szerint, ha az ételhez már előre összekevert állapotban adnak hozzá valamit, akkor nem kell feltüntetni az összetevők listáján a glutamátot. Csak azt kell ráírni, hogy paprika-bors keverék, de közben tele van glutamáttal is. Ellenben a címkére csak annyi kerül: „fűszerek“.

Ha az összetevő listáján több glutamátnak megfelelő nevet lát, az annyit jelent, hogy az étel nagy mennyiségben tartalmaz glutamátot.

Elgondolkodott már azon, hogy miért nem tudja letenni a chips-es zacskót, ha egyszer nekiállt az evésnek? Nézzé meg az összetevők listáját, a hidrogénezett olajokon kívül tele van glutamáttal. Az izgató toxinok túlzgatják az érzékelőbimbókat a nyelvén, és további habzsolásra készítetik.

A toxikus hatás nem fejeződik be a nyelvénél, tovább izgatja az emésztőrendszer glutamát receptorait, aztán a glutamát bekerül a véráramlatba, onnan az agyába, és az agyban az agysejtjei a szó szoros értelmében szétdurrannak, mivel a glutamát túlzgatja őket.

Vigyázzon, ne ez legyen a legnagyobb izgalma! Aztán a lelkiismeretének könnyítése miatt a chips-et leöblíti diétás kólával, és a kólában levő aszpartám rátesz még 1-2 lapáttal. Kész a recept egy jó kis szívinfarktusra vagy agydaganatra, de lehet, hogy csak megvakul tőle. Bármelyik is az eredmény, mind csupa izgalom.

Egyetlen kérdés maradt: miért teszik a nátrium-glutamátot az ételbe?

Azért, mert a feldolgozott ételeknek egyébként hányingert keltő íze lenne, és nem enné meg senki. Továbbá készit az evésre, hizlal, betegséget okoz. Vagyis üzletet hoz a házhoz.

Állatkísérletet is végeztek az aszpartámmal.

108 patkányt etettek 2 év 8 hónapig az édesítőszerrel. Egy dobozos kólában található aszpartám 2/3 részét etették velük. Az eredmény: TUMOR.



# Fehér árvacsalán

(*Lamium album*)

**Leírás és előfordulás:**

élelő növény. Tölgyesekben, ligeterdőkben, erdőszéleken és üde gyomtársulásokban fordul elő, az ország nagy részében megtalálható. Gyökértörzse vízszintes helyzetű és elágazó. Felálló vagy felegyenesedő szára 30-40 cm magas, négyszögletes. A száron keresztben átellenesen elhelyezkedő levelei nyelesek, 4-7 cm hosszúak, megnyúlt tojásdadok, hosszan kihegyezettek, fogazottak, finom szőröktől pelyhesek. Kétajkú fehér virágai 1,5-2 cm hosszúak, a levelek hónaljában örvökben képződnek. A fehér árvacsalán a nemzetség egyetlen fehér virágú faja, így felismerése és azonosítása könnyű. Termőhelytől függően májustól szeptemberig virágzik. Termése makkocská.

**Felhasznált részei:**

a virág (*Lamii albi flos*) és a virágos hajtás (*Lamii albi herba - Ph. Hg.!*).

**Főbb hatóanyagok:**

iridoidok, flavonoidok, szaponinok és nyálkaanyagok.

**Főbb hatások:**

köptető, vizelethajtó és enyhe gyulladáscsökkentő.

**Ajánlott napi adagja:**

3 gramm drog, ill. azazal egyenértékű készítmény.

**Felhasználás:**

hurutos megbetegedések és vizeelési zavarok kezelésére alkalmas teakeverékek, valamint bőrbántalmak kezelésére ajánlott gyógyfürdők alkotórészeként.

