

Három generáció után csökkenő termékenység - te is ezt eszed?

Ahogy egyre inkább teret nyer a GMO használat az élelmiszeriparban, lassan az Európai Unió is hozzáfogott a génmódosított élelmiszerek elfogadtatásába és engedélyezéséhez. Ez egy komplex genetikai fegyver az európai lakosság ellen, melynek hatásairól sokaknak fogalma sincs. Az Európai Unióban egyre szaporodnak az allergiák, rákos megbetegedések, emésztési zavarok és vérnyomásproblémák. Magyarországon a rendszerváltást követően megszaporozódott a rákos megbetegedések száma. Ennek oka pedig az élelmiszer, amit a hazai ipar tönkrevágását követően nagyrészt nyugatról importálunk. Sokfajta étel ugyanúgy néz ki mint azelőtt, csak hogy nem ugyanaz van benne. A genetikailag módosított élelmiszerek fogyasztásával pont a fent említett betegségek kockázata nő meg, több esetben bizonyítható a születési rendellenességekkel és terméketlenséggel fennálló összefüggés is.

Nyugaton több mint kétszáz adalékanyagot adnak az ételekbe. Ezeknek 80%-a a fejlődő országokban be van tiltva, a legtöbbször Oroszországban is tiltás van érvényben. Egyáltalán nem ok nélkül.

Túl sok helyet foglalna ezeknek a felsorolása, de példának okáért néhány adalékanyag, **ami bizonyítottan károsítja a fogyasztóját**: E121, E123 színezőanyagok, E240 tartósítószer.

Ezen kívül több olyan adalékanyag van, melyek **káros hatása gyakori, de nem bizonyítható**: az E-104, E-122, E-141, E-150, E-171, E-173, E-180, E-241, E-477.

Néhány veszélyes tartósítószer és emulgeálószer, **ami negatív hatással lehet az egészségre**. Általában szerepelnek is a termék csomagolásán. A fejlődő országokban tiltott többek között az: E-103, E-105, E-111, E-125, E-126, E-130, E-152, E-102, E-110, E-120, E-124, E-127.

Az alábbi kategóriába olyan tartósítószer és emulgeálószer tartoznak, **melyek bizonyíthatóan hozzájárulhat a rák kialakulásához**: E-131, E-142, E-210, E-211, E-212, E-213, E-215, E-216, G: 217, E-240, E-330.

Emulgeálószer, melyek bizonyíthatóan **károsak a bőrre, többek között bőrrákokat okoznak**: E-230, E-231, E-232, E-238. Az E-311, E-312 és E-313 kiütéseket okozhat és enyhe allergiás reakciót.

A következő tartósítószer és emulgeáló szerek **emésztési zavarokat okoznak**: E-221, E-222, E-223, E-224 és E-226.

Adalékanyagok, melyek fogyasztása **véryomásproblémák kialakulásához vezet**: E-250 és E-251.

Adalékanyagok, melyek fogyasztása **gyomorbetegségekhez vezet**: E-322, E-338, E-339, E-340, E-311, E-407, E-450, E-461, E-462, E-463, E-465, E-466.

(...)

A mérgező GMO-k legszembetűnőbb példája a Showa Denko japán cég által termelt GM triptofán táplálék-kiegészítők, melyek közvetlen vezettek 37 ember halálához és több mint ezer fogyasztó életét tették tönkre a rendkívül gyorsan kialakuló betegségekkel.

A rákkeltő és mutagén elemeket tartalmazó GMO gyomirtók képesek felhalmozódni a talajban, a transzgenikus cukorrépa és gyapot termeléséhez használt glifozát például egy erős karcinogén (rákkeltő anyag), ami felhalmozódik és limfóma kialakulásához vezet. Egyes gyomirtók mutációkat okozhatnak még az embrionális fejlődés során és korai vetüléshez vagy születési rendellenességek kialakulásához vezetnek. A bizonyos dohány- és rizsfajták esetében fokozott terméshozam eléréséhez használt biológiailag aktív anyagok szintén **közvetlen okozzák rákos daganat kialakulását**.

Tanulmányok kimutatták, hogy a patkányok táplálásához használt transzgenikus burgonya a vér összetételének káros elváltozásait okozta, rendellenességeket a belső szervekben, valamint az összes, halott állatban kimutatható volt a **vastagbél elrákosodása**.

A mezőgazdasági GMO növények megjelenésével kialakult egy új jelenség is: az átvitt gének, melyek biztosítják a növény számára a kívánt tulajdonságokat (pl. az antibiotikum alapú növényvédő szerekkel szembeni ellenállást), a felhasznált élelmiszereken keresztül később bekerülnek a szervezetbe, ahol más mikroorganizmusoknak is átadhatják az antibiotikumokkal szemben kifejlesztett rezisztenciát. Az eredetileg a növényvédő szerek mellékhatásai elleni védelemhez használt gének pedig más mikroorganizmusokat is immunissá tesznek az antibiotikumokra, - ami ahhoz vezet, hogy a szokványos betegségek gyógyíthatatlanná válnak az eddig sikeresen alkalmazott gyógyszerekkel.

Bizonyított, hogy a transzgenikus kukorica fogyasztása csökkenti a termékenységet, - ezt osztrák kutatók által végzett kísérletek alátámasztják. A kísérletekben 20 héten keresztül etették egerekkel a Monsanto cég egyik GMO kukoricáját. A harmadik és negyedik alomban már jóval kevesebb utód született, és az egerek súlya is kevesebb lett. A kontrollcsoportként szaporított állatokkal normális kukoricát etettek, és ez a csoport több generáció után is normális utódszámot tudott produkálni, ami igazolja, hogy az első csoport esetében a GMO kukorica csökkentette a termékenységet a harmadik és negyedik generációt követően.

Az European Agency for Food Standards szerint nincs semmi probléma a génmódosított növényekkel. Több GMO kukoricafajta termesztését is engedélyezték, és mivel hazánk az Európai Unió tagja, még a legerősebb szabályozások ellenére is, Magyarországra is bejuthatnak a GMO-fertőzött kukoricafajták.

Emellett álljon itt egy lista, elsősorban melyek azok a vállalatok és termékcsaládok, melyeknek a termékei a magyarországi bevásárló központok polcain sorakoznak, és bizonyítottan genetikailag módosított alapanyagokat használnak, pusztán az alkotóelemek aránya miatt megkerülik a szabályozást:

- Bonduelle (pl.: konzerv bab, kukorica, zöldborsó),
- Nestle (Nescafé kávé és tej)
- Lipton (tea),
- Ráma (margarin, olaj),
- Delma (majonéz, joghurt, margarin),
- Algida (fagylalt),
- Knorr (fűszerek),
- Maggi,
- Nestea (tea),
- Hersley (Toblerone, egyéb csokoládé),
- Nesquik (kakaó),
- Kellogg (gabonatermékek, csokoládé, burgonyaszirum),
- Hersley (csokoládék, pl.: Toblerone),
- Kit-Kat (csokoládé),
- Reese Peanut Butter Cups (mogyoróvaj),
- Special Dark (feketecsokoládé, csokoládé szirup, eper szirup),
- Mars,
- M&M's,

- Snickers,
- Milky Way,
- Twix,
- Heinz (ketchup, chili szósz),
- Coca-Cola (Coca Cola, Sprite, Cherry Coke),
- Pepsi Cola,
- Frito-Lay (GMO komponensek az olajban és egyéb összetevőkben),
- Cheetos.

Egy és ugyanaz a gyártó képes három termék kategóriát létrehozni ugyanazon termék számára:

1. hazai fogyasztás (a fejlett országokban),
2. export más fejlett országokba,
3. export a fejlődő országokba.

Minden termék kategóriában ugyanannak a terméknek más az összetétele: ugyanabba a márkájú csokoládéba mást tesznek, ha a nyugati országban adják el, és mást tesznek bele, ha Magyarországra hozzák.

Eközben kivétel nélkül az összes nyugati országban statisztikailag igazolható a termékenység csökkenése és a demográfiai hanyatlás. **Valakik terméketlenebb, gyengébb európai embert akarnak, a magyar fogyasztó pedig az ő termékeit eszi.**

Hídfő.net - 2014.03.12.

Közönséges mogyoró (Corylus avellana)

Leírás és előfordulás:

cserje vagy soktörzsű bokorfa. Sík- és hegyvidéki lomberdeinkben eléggé gyakori az előfordulása. Magassága 4-8 m. Kérge pirosas vagy fehéresszürke, sima, fényes, rajta barna paraszemölcsök láthatók. Az egyéves vesszők vörösesbarnák, jellegzetes világos paraszemölcsökkel. Levelei rövidnyelűek, 7-10 cm hosszúak, 4-6 cm szélesek, visszástojásdadok, szívesvállúak, kétszeresen fűrészesek, az erek mentén szőrösek. Sárgás színű hím barkavirágzatai már kora tavasszal nyílnak, a nővirágok jelentéktelenek, csak a kiálló piros bibéjük feltűnő. Az 1 cm-nél nagyobb csonthéjas makk termését harang alakú, rojtosan hasogatott kupacslevelek ölelik körül.

Felhasznált részei:

hazánkban elsősorban a levél (*Coryli avellanaefolium*), ritkábban a kéreg (*Coryli cortex*), egyes országokban a rügy (*Coryli avellanaef gemmae*) is.

Főbb hatóanyagok:

a levelekben cserzőanyagok, flavonoidok és szterolok; a kéregben főként cserzőanyagok.

Főbb hatások:

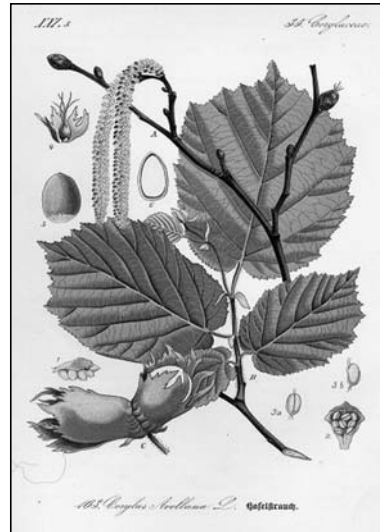
összehúzó, gyulladáscsökkentő, fertőtlenítő és szagtalanító.

Ajánlott napi adagja:

belsőleg 6-9 gramm levél, ill. ezzel egyenértékű kivonatot. Borogatásra, száj-öblögetésre 2-3 gramm levélből 150 ml vízzel készült kivonat használható, napi több alkalommal.

Felhasználás:

a leveleket belsőleg hasmenések megszüntetésére teakeverékek alkotórészeként; külsőleg szájjüregi gyulladások, ekcémás bőrbántalmak, lábszárfekély, visszérbántalmak és aranyér kezelésére öblögetőszerek, szájvizetek, főzetek és egyéb készítmények összetevőjeként. A kozmetikaiparban a levelek összehúzó, fertőtlenítő és szagtalanító hatásait borotvavizekben és arcápoló készítményekben hasznosítják.



Monsanto-féle GMO kukorica eredménye