

**ALLUMINIO NELLA NOSTRA ALIMENTAZIONE - SUCCO D'ARANCIA IN CONTENITORI DI ALLUMINIO TRATTATO NON E' CONSIGLIATO**

**News**

Inviato da : Lino Perrella

Publicato il : 14/11/2024 9:20:00



**L'ALLUMINIO E' UN VELENO PROTOPLASMATICO e una neurotossina perniciosa e persistente. Nessun sistema vivente utilizza l'alluminio per i processi biochimici. Ha la tendenza ad accumularsi nel cervello e ossa. Judie Walton, un ricercatore australiano ha scoperto che l'assorbimento da parte cervello potrebbe aumentare di dieci volte data la presenza di acidi di frutta. I composti di alluminio possono essere tossici come il piombo in determinate condizioni.**

**ALLUMINIO NELLA NOSTRA ALIMENTAZIONE**

**NOV**

**NEGLI ULTIMI 30 ANNI**

**Sì, è visto un aumento costante di alluminio presente nella nostra dieta ed anche nell'ambiente. Molti cibi spazzatura, caramelle colorate, agenti levitanti, aspirina temporanea contengono additivi a base di alluminio. È un comune additivo alimentare e si trova in alimenti come il formaggio fuso, sale da cucina, sottaceti, farina bianca, preparati per pasta, miscela di torta, panna non**

**lattina, vaniglia in polvere e alcuni cereali e ciarle ed alcuni tipi di latte per neonati. L'alluminio è dannoso a tutte le forme di vita. Danneggia tutti i tipi di tessuti.**

**L'ALLUMINIO E' UN VELENO PROTOPLASMATICO**

una ricchezza polifenolica e persistente. Nessun sistema vivente utilizza l'alluminio per i processi biochimici. Ha la tendenza ad accumularsi nel cervello e così, se in condizioni normali molto meno tossico del mercurio, arsenico, piombo o cadmio, ne è molto più comune nel nostro ambiente e sembra anche essere più persistente rispetto alla maggior parte degli altri veleni

metalli. Il pericolo è quello che si manifesta solo nei periodi di tempo lunghi. È quindi prudente evitare il consumo. Evitarlo è attualmente il miglior modo per proteggersi da gravi danni a lungo termine che possono derivare dalla ingestione.

## A LE DONNE IN GRAVIDANZA E ALLATTAMENTO

giovani e gli anziani sono a rischio. Il modo più efficace per preservare la nostra acutezza mentale negli anni sembra essere quello di eliminare le fonti di alluminio dalla dieta. Si possono adottare misure per minimizzare gli effetti.

La risposta più efficace è

Evitare

**Evitare la sua assunzione con integratori (calcio, magnesio, ferro).**

**Migliore sintesi che subito ed eliminato dal corpo umano. Frutta, verdure ed alcune alghe.**

**Materiali di consumo in alluminio contaminati sono ormai molto comuni. Essere consapevoli delle fonti è il primo passo per l'eliminazione. La rimozione di alluminio dalla nostra dieta può essere abbastanza facile se viene assunto un approccio graduale.**

## **IL SINTOMO PRINCIPALE**

**Lo sovraccarico di alluminio, è la perdita della funzione intellettuale: amnesia, mancanza di concentrazione, e in casi estremi, la demenza senile. E' anche noto per provocare: rammollimento osseo e perdita di massa ossea, danneggiamento del rene e altri danni ai tessuti molli. In dosi elevate può causare stress ossidativo. Molti che hanno assunto una dieta a basso**

**contenuto di alluminio hanno segnalato una riduzione della irritabilità, e di mal di testa e significativi miglioramenti nella memoria e capacità di concentrazione. I genitori hanno riportato miglioramenti nei bambini affetti da problemi comportamentali.**

## **IL SUCCO D'ARANCIA IN CONTENITORI DI ALLUMINIO TRATTATO NON E' CONSIGLIATO**

**Jude Walton, un ricercatore australiano ha scoperto che l'assorbimento da parte cervello potrebbe aumentare di dieci volte data la presenza di acidi di frutta. I composti di alluminio possono essere tossici come il piombo in determinate condizioni. Le fibre nervose aggrovigliate nel cervello di persone affette dal morbo di Alzheimer contengono una quantità insolitamente elevata di**

**alluminio. L'ebollizione dell'acqua in pentole di alluminio produce tossine idro-ossidi, la pancetta frita nella padella rilascia nitrosi e la carne bollita clostridi.**

**Acidini da evitare**

**Questi sono solo alcuni degli additivi usati nei prodotti alimentari**

**E173, E320, E521, E523 E541, E544, E545, E546, E554, E555 E556, E559**