

Dr. Horváth István : Glutamát a születéstől a halálig!

Ha elolvassa cikkünket megtudja, mik azok a glutamát receptorok. Arra is választ kap, miért rakják tele a gyártók nátriumglutamáttal az élelmiszereket.

Ismeri az E621-et? Ha nem tudja mi ez, olvasson tovább.

Hogy ki a felelős ezért a ételmérgezésért? **Kiderült, hogy agydaganatot es rákot okoz.**

Az amerikai kormány nem akarta beismerni, hogy hibát követtek el, mert az ugye az rosszul nézett volna ki számukra. Inkább hazudoztak és visszatartották a kutatások eredményeit, melyek bizonyították, hogy **hosszútávon életveszélyes a fogyasztása.**

A legnagyobb multik valamint a média is kezében tartja a kormányokat. Újságokban, rádióban, tv-ben nem lehet az igazságra találni, mert a főszerkesztő kihúzza a cikkeket. Rengeteg fitness újság van a piacon, ha a mélyére nézünk kiderül, a **Monsanto** cég áll a háttérükben. Ez a cég akarta elérni, hogy Magyarországon is kötelező legyen az általa kifejlesztett génkezelt kukorica termelése. Ez a cég akarja a világ összes ételét ellenőrizni. Nemrég Indiában néhány földműves öngyilkos lett a Monsanto miatt.

Szóval akkor ez is azt jelenti, hogy már a fitness újságokban leírtaknak sem lehet hinni! Nagyon jól tudják ezek a nagy cégek, hogyan kell, és lehet az embereket manipulálni. Tudják, hogy csak azt hisszük el, amit olvasunk a magazinokban vagy a tv-ben látunk. Egyetlen kormány sem húz hasznot abból, ha a nép fizikálisan és mentálisan egészséges. Ilyen néptől rettegne a kormány.

Agykontroll, vastagon.

Dr. Russel Blaylock, aki a nátriumglutamát keresztapja írta az "Exitotoxins" című könyvet, melyben pld. a NutraSweet és aszpartam édesítőszerekről is beszélt.

Rájöttek, hogy az agy külső részén is glutamát receptor sejtek vannak, csakúgy, mint minden belső szervben és szövetben. Az egész emésztőrendszer a nyelőcsőtől a vastagbélig ilyen glutamát receptorokat tartalmaz.

A szív elektromos irányító rendszere is számos glutamát receptorral rendelkezik. A spermiumot, csontokat, mellékveséket, tüdőt, petefészket és a kalcium lerakódását is a glutamát receptorok ellenőrzik.

Tehát mikor nátriumglutamátot eszik (E621), akkor a vérében a nátriumglutamát szint megemelkedhet akár 20-szoros értékre is. Ezért rohannak sokan wc-re étkezés után, izgalmi állapotba kerülnek a nyelőcső és bél receptorai.

Előfordulhat, hogy irritábilis bélszindrómát vált ki, vagy ha ez már kialakult, akkor sokkal rosszabb lehet a helyzet. Reflux esetén is romolhat az állapota. Sokszor ez is okozza a szívinfarktust, mert megzavarja a szív áramellátását a túlzott glutamát fogyasztása.

A vizsgálatok minden ilyen esetben alacsony magnézium mennyiséget állapítottak meg. A szervezet alacsony magnézium szintje esetén a glutamát receptor hiperérzékenyé válik.

Az emberek, főleg az atléták, elég könnyen szívinfarktust kaphatnak a glutamát receptorok miatt, ha nem szednek extra magnézium kiegészítőket. Ha glutamát tartalmú ételeket vagy italokat fogyasztanak, vagy diétás kólát isznak edzés előtt, akkor túlzgatják a glutamát receptorokat, és miatt rendkívül megnő a veszély, hogy azonnal szívinfarktust kapjon az illető.

Szokott Ön cukormentes Red Bull-t adni gyermekének vagy iszik-e ilyet edzés előtt?

Persze a halotti bizonyítványon nem azt tüntetik fel, hogy "a halál oka: nátriumglutamát". Többek között azért sem, mert az orvosoknak fogalma sincs a nátriumglutamát kutatások eredményeiről. Felhúzott szemöldökkel néznek egymásra és a halál okát ráfogják valamire, jobb híján: szívinfartus.

Még a kardiológusok sem tudják, hogy a szív elektromos irányító rendszerében, de magában a szívizomban is glutamát receptorok vannak, Emberek millióinak szívritmuszavara (Arrhythmia) van, amely életveszélyes, de egyetlen orvos sem hívja fel a betegek figyelmét, hogy óvakodjanak a nátriumglutamáttól és aszpartamtól, pedig ezek okozzák a szívinfartus legnagyobb veszélyét .

A bébiételekkel ugyanez a helyzet. Azt hazudják, hogy kivették a bébiételekből a nátriumglutamátot. De ez nem igaz.

Kivették a szintiszta nátriumglutamátot, és átnevezték "hidrolizált fehérje" és "kazeinát" valamint egy tucat más névre. Az összes bébiétel címkéjén látható, tele vannak nátriumglutamáttal. Szegényanyukák, tudtuk nélkül károsítják gyermekük idegrendszerét. Pedig az első 18 hónap a legfontosabb időszak a bébi életében, hogy ne adjunk neki semmilyen toxikus ételt.

Csodálkoznak, hogy gyermekük túlsúlyos vagy kövér? Állatkísérletekben megfigyelték, hogy az ételekhez adott nátriumglutamát azonnal elkezdte hizlalni az állatokat.

Ha kivonnák a forgalomból, a gyártók százmillárdokat veszítenének. Gondoljon csak arra, hogy mennyi pénzt keresnek ezzel. És azzal, hogy a nátriumglutamát által okozott tüneteket, betegségeket kezelik.

A kormánynak ez így nagyon jó, ők kontrollálják az élelmiszer törvényeket, melyekben a szénhidrát, zabpehely, cukor és hasonló termékek ajánlott bevitelét kezelik. Ne izgassa fel magát, Magyarországon is van élelmiszer ajánlás és törvény!

Észrevette, hogy inkább különböző szénhidrátokat és a fehér kenyeret tartja előnyben a tápanyagdús teljes kiőrlésű kenyér helyett? Vagy állandóan sült krumplit kíván köretnek? Ismerős, ugye?

A nátriumglutamáttal felszedett súlyt elég nehéz edzéssel leadni, de még annál is nehezebb leszokni azokról az ételekről, melyek tele vannak az étvágyát irányító

glutamáttal. Ezek a metabolizmust is kibillentik az egyensúlyából. Ezért is nő a hátsó felük, és egyre nagyobb lesz.

Az elhízáson kívül metabolikus szindrómát is okoz, így leptin érzékenység alakul ki. Ez az a hormon, amely a bevitt/leadott energiát, azaz a metabolizmust is szabályozza. Dr. Blaylock azt is bebizonyította, hogy nagyon kevés nátriumglutamát elég a leptin érzéketlenség kialakulásához.

A nátriumglutamát egyik **legveszélyesebb formája a szójakivonat**. A szójabab természetes módon nagymennyiségű glutamátot tartalmaz. Jóval többet, mint bármelyik növény, zöldség. A szója hidrolizálása során a szója fehérje elválk a glutamáttól. A glutamát szintje ezért jóval magasabb a vegetáriánus ételekben. A vegetáriánusok úgy eszik az ilyen ételeket, mintha ezek lennének a legegészségesebbek a világon.

Ne feledjük, a nátriumglutamát a legizgatóbb "méreg". Minél több van belőle az ételben, annál finomabbnak tűnik, és annál többet akar enni belőle.

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 megeszi 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 nátriumglutamáttal kapcsolatban, hogy az amerikai kormány nem tud, nem mer ellene tenni. A kutatás eredményeit még a kormányok és az FDA (Élelmiszer Hivatal) korrump kutató orvosai sem tudják megcáfolni. Hagyják, hogy dolgozzon magában, de nem engedik a média közelébe, hogy nyilatkozzon a nátriumglutamátról 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 nátriumglutamát fogyasztása miatt.

Dr Blaylock egyetlen lehetősége az emberek tudomására hozni, hogy milyen eldugott 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 nátriumglutamátot, édesítőszereket, 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 nátriumglutamátot tartalmazó ételek fogyasztását, és magnézium kiegészítőket adott. Pedig ezek a betegek mind különböző neurológiai betegségtől 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 sincs a nátriumglutamát káros élettani hatásáról. Persze hogy nincs fogalmuk. De ha lenne, akkor is minden este azon meditálnának, hogy a nátriumglutamát fogalma kimenjen a fejükből, hiszen a gyógyítás nem üzlet.

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" (nátriumglutamát) 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 mérge.

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 úgynevezett "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 nátriumglutamáttal 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, zöldség-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? Nézze meg az összetevők listáját, a hidrogénezett olajokon kívül tele van glutamáttal. Az izgató toxinok túlizgatják az érzékelő bimbókat 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 túlizgatja őket.

Vigyázzon, ne ez legyen a legnagyobb izgalma!

Aztán a lelkiismeretének könnyítése miatt a chips-et leöblíti diétás kólával, és a kólában levő aszpartam 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 nátriumglutamátot az ételbe?

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

Állatkísérletet is végeztek az aszpartammal.

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