

Gli italiani drogati di zucchero

Data: 8 giugno 2012 | Autore: Redazione



Roma 6 agosto 2012 -Gli italiani drogati di zucchero. Le sostanze chimiche rilasciate dallo zucchero creano una vera e propria dipendenza e sintomi di astinenza simili a quelli provocati da altre droghe come la cocaina e l'eroina oltre ad essere la benzina dei tumori.

Il consumo di zucchero è triplicato negli ultimi 50 anni e ora rappresenta un quinto del nostro apporto calorico totale. In casa e negli uffici nel nostro paese, milioni di persone nella routine quotidiana, assumono calorie senza accorgersi come nel caso di un paio di bibite zuccherate che possono accumulare 93 bustine di zucchero, che alla fine della giornata possono rappresentare quasi 1400 calorie "vuote" , che costituiscono quasi 3/4 delle calorie giornaliere di un adulto.

E tra questi soggetti sono le donne più degli uomini che preferiscono consumare spuntini dolci per aiutarsi ad affrontare lo stress giornaliero, di lunghe ore di lavoro e per superare la preoccupazione economica. Infatti lo zucchero è una soluzione rapida per aumentare i nostri livelli di energia e di sollevare i nostri stati d'animo. Per tali ragioni la nostra sta rapidamente diventando una nazione di tossicodipendenti. Una recente ricerca condotta da Bart Hoebe del Princeton Neuroscience Institute, ha scoperto che lo zucchero crea una vera e propria dipendenza e sintomi di astinenza simili a quelli provocati da altre droghe. [MORE]

Nel cervello, quando si assume zucchero, avvengono dei cambiamenti

neurochimici che fanno aumentare la dopamina, e questa è la ragione per cui quando si viene privati improvvisamente della dose zuccherina giornaliera, si genera una vera e propria crisi di astinenza.

Prima crea una stimolazione e poi c'è la fase depressiva che crea stati di irritabilità.

Questo è causato dal rapidissimo assorbimento dello zucchero nel sangue che fa salire la glicemia, e costringe il pancreas a secernere insulina. Tale ormone fa scendere bruscamente la glicemia (malessere, sudorazione, irritabilità, debolezza) con bisogno di mangiare ancora zuccheri per sentirsi meglio. Ma non finisce qua.

Il biologo tedesco Otto Heinrich Warburg è stato insignito il Premio Nobel per la medicina per aver scoperto che il metabolismo dei tumori maligni dipende in gran parte dal loro consumo di glucosio (forma che assume lo zucchero una volta digerito, metabolizzato).

Ingerendo infatti zucchero o farine raffinate (pasta, pane, biscotti, grissini, ecc.), si alza il tasso di glucosio (aumenta la glicemia) nel sangue e l'organismo libera oltre all'insulina, come abbiamo visto, l'I.G.F. una molecola con proprietà che stimolano la crescita cellulare.

In parole povere lo zucchero è la benzina dei tumori.

Infatti lo zucchero bianco è una sostanza innaturale tra le più tossiche in commercio. Basta sapere che viene prodotto con latte di calce (che provoca la distruzione di tutte le sostanze organiche utili: proteine, enzimi, sali, ecc.), poi trattato con acido solforoso per eliminare il colore scuro, poi subisce altri processi, dove viene filtrato, decolorato, centrifugato, per venire alla fine colorato con blu oltremare e blu idantrene (proveniente dal catrame, quindi cancerogeno).

La polvere bianca che si ottiene è sterile, completamente morta e dentro il nostro corpo per essere assimilata e digerita, sottrae vitamine e minerali (calcio da ossa e denti: osteoporosi e carie) per ricostruire almeno in parte quell'armonia di elementi distrutti dalla raffinazione. Questo processo acidifica il terreno biologico.

Secondo Giovanni D'Agata, fondatore dello "Sportello dei Diritti", le autorità dovrebbero vigilare sulla salute pubblica e invece restano incuranti del problema, per i forti interessi economici delle multinazionali del settore con giri d'affari da capogiro. Ed allora non resta che prestare attenzione all'acquisto dei prodotti controllando l'etichette che indicano la presenza degli zuccheri perchè spesso il metodo per diminuire la quantità dello zucchero è quello di nascondere in zuccheri, dal momento che gli ingredienti in etichetta vanno messi in ordine di grandezza, per evitare che lo zucchero sia il primo e il secondo ingrediente, vengono adoperati più zuccheri, in questo modo sembra che ce ne sia di meno non trovandolo all'inizio della lista degli ingredienti, invece bisogna sommare i vari nomi degli zuccheri, ecco indicazioni degli zuccheri: sciroppo di glucosio, destrosio, sorbitolo, mannitolo, amido, zucchero grezzo, melassa, sciroppo di malto, zucchero invertito, miele, fruttosio, zucchero liquido particolare attenzione deve essere posta allo sciroppo di glucosio fruttosio e all'uso di edulcoranti in particolare gli edulcoranti sintetici.

