Экология деликатеса: риск шоколадный терато-, канцеро- и диабетогенный

Виктор Шудин

Ялта, Крым

С последней четверти прошлого века и сегодня ученые-медики буквально обескуражены непонятной тенденцией роста числа некоторых неинфекционных заболеваний во всем мире. Это удивляет и всех нас, так как мы богатеем образованием, общественным сознанием, культурой и информацией. Имеются выдающиеся успехи в науке и технике: освоение космоса, ядерная физика, компьютеризация и т.д. Вот только медицинские проблемы, такие как эпидемия диабета, рак, аллергия, анемия, лейкоз, уродства новорожденных и др. всё усугубляются и усугубляются. Это фиксируется не только в медицинских изданиях, но и в других средствах массовой информации. Заглянем в самый последний (Киев, Ирпень, 2005 г., страница 412-ая) украинский учебник обществоведения "Человек и общество", написанный шестью авторами с учеными степенями.

"По данным Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ), каждый пятый житель Земли имеет плохое здоровье и страдает от недоедания. Вследствие отрицательных изменений в окружающей среде значительно увеличились онкологические, психические, сердечно-сосудистые, кожные, желудочные и другие заболевания. В начале 80-х гг. из каждых 100 младенцев 11 имели различные врожденные дефекты. Однако сама по себе медицина бессильна эффективно бороться с этими заболеваниями. Её усилия могут стать успешными только при условии улучшения общего природного фона жизнедеятельности людей, изменения образа их жизни, утверждения истинных моральных ценностей".

К этой цитате автор данной статьи добавляет, что ситуация не улучшится пока не будут вскрыты все причины роста заболеваний, чему противодействуют некоторые аморальные шефы СМИ или их научные консультанты, небескорыстно препятствуя распространению ценной информации в угоду торговцев лекарствами, псевдолекарствами, делающими черный бизнес на нашем здоровье. Украинское информационное агентство УНИАН в сайте http://health.union.net/detail/185937 сообщает 22.08.2007, что 43% школьников Украины хронически больны. Профессора медицины, отыскивая причины катастрофической демографической ситуации, в опубликованных статьях заявляют о начавшемся процессе вымирания Украины и России.

Раскрывая истоки бедственного положения, автор данной статьи предлагает обратить внимание на то, что было ранее, скажем, в палеоцене и сравнить реликтовую ситуацию с нынешней экологической. Выбрасываемые вулканами из недр тяжёлые металлы в палеоцене и более древние времена постепенно накапливались в тогдашней растительности. Вот неоспоримый факт: в угле Уэльса (Wales) процент примесей столь высок, что оправдывает добычу металлов из угля! Но теперь вместо сотен вулканов и, наверное, превосходя их и возрастая, землю орошают миллиарды сопел автомобилей, мопедов, самолетов, теплоходов, домен, обогатительных фабрик и труб котельных с бензопилами и другими механизмами.

Сегодняшняя малая экологическая модель палеоцена (relapse of Paleocene) раскроет свои тайны при помощи, например, кондитерского изделия - шоколада. С характеристики этого пищевого продукта, которым увлекались известные лица (диабетики: Суслов, Андропов, Горбачев, Никулин, Ниязов и др.), и начнем изложение новой идеи или концепции.

Из-за высокой калорийности и замечательных вкусовых качеств применение шоколада вошло в традицию для летчиков, альпинистов, геологов, путешественников… Ароматный коричневый продукт очаровывает и грызунов, которые как под гипнозом лезут в пустую мышеловку, если она изготовлена из пластмассы с запахом шоколада.

Основным сырьем для соблазнительных плиток служит жирное масло, 45-55% которого содержится в плодах дерева какао (Theobroma Cacao L.). В диком или культурном виде оно растет в тропиках до высоты 9 метров (чаще 3-5), начинает плодоносить с 5 лет. Цветет круглый год, а за каждые 6 месяцев дает семян до 2-х кг, что достаточно для производства двух плиток шоколада. У семян, неправильно называемых бобами, есть и кисловато-сладкая мякоть (межплодники), которой лакомятся сборщики урожая. Дерево опыляется большей частью вручную кисточкой, так как бабочки-опылители выше 3-х метров не летают. После особой выдержки – ферментации плодов из них выжимается масло какао, в которое попадают также белковые вещества и 1-2% природного теобромина.

Мировое производство шоколада достигло ныне 4 млн тонн в год. Главные поставщики сырья – тропические страны, включая Анголу, Бразилию, Гану, Индонезию, Камерун, Кубу, Мексику, Нигерию, Тринидад, Шри Ланку, Эквадор и др.

В ОАЭ делают шоколад из верблюжьего молока.

К автору этой статьи по электронной почте за советом обратился москвич Сергей, сообщив, что у его пятилетнего сына – диабет с аллергией к шоколаду. Было рекомендовано исключить из пищи этот деликатес, бобовые и океаническую рыбу, согласно новой авторской концепции, опубликованной в книге "Причины диабета найдены!", вышедшей в Крыму в 2007 году. Диалог с пациентом не возобновился, но интерес возник, а потому в Интернете по данной теме пришлось отыскать дополнительные сведения. К слову "диабет" из 9 млн найденных в Яндексе страниц поисковой машиной было предложено около 260000 сайтов, повествующих о полезности шоколада, главным образом, при сахарной болезни. Спору нет – шоколад чрезвычайно хорош и полезен, однако в меру, не всякий и не всегда. Вот этот нюанс и необходимо обсудить.

Каждый раз, когда заходит речь об аллергенах, то в первую очередь упоминают яйца, клубнику, шоколад, рыбу… Однако неприятие их наблюдается не у всех подряд, а у особо избранных лиц…

Екатерина Гончарова в российском журнале "Директор" №40-2003 в статье "Слово в защиту шоколада" пишет: "У 100 аллергиков он является причиной болезни лишь в 7-ми случаях… Всемирная организация здравоохранения опубликовала список наиболее опасных для жизни зависимостей и пристрастий. По её сведениям, наряду с кофе, табаком, наркотиками ощутимый вред здоровью наносит шоколад. В списке маний кондитерское изделие занимает четвертое место и опережает по показателям увлечение компьютерными играми и сексуальное влечение".

В чем же заключается вред от шоколада и насколько это опасно для здоровья? На эту тему исчерпывающих публикаций не найдено, хотя есть отдельные реплики о присутствии в шоколаде тяжелых металлов, включая никель, который ВОЗ назвала одним из опасных экотоксикантов.

В последних публикациях о диабете сообщается, что болезнь чаще возникает в семьях обеспеченных людей. В этой связи приведем откровение Марчелло Мастроянни: "Думаю, мой отец и умер от диабета из-за того, что объедался сладким, шоколадом и всем прочим". Однако какая-то зависимость здесь есть от семейных наклонностей к шоколаду: сам артист прожил только 72 года и умер 19.12.1996-го от рака поджелудочной железы.

Автор этих строк уверен, что от шоколада пострадал и Фёдор Иванович Шаляпин. За границей первого Народного артиста СССР – диабетика спасали переливанием крови, он сетовал на высокий сахар в крови и погиб в 65 лет, убитый лейкозом. От лейкоза (на Западе в таких случаях говорят о "лейкемии") – смертельного заболевания пострадали многие известные личности, а ныне эта напасть (рак крови) поражает и детей. Частое сочетание сахарного диабета и лейкемии (как у Шаляпина) говорит об общих истоках недугов. Вывод этот высказывается мною впервые и доказывается примерами эндемии детского диабета и лейкоза животных, у которых заболевание до сих пор ошибочно трактуется как инфекционное. Читайте об этом в моей брошюре, которая должна выйти на английском языке.

Мишель Монтиньяк в своей книге "Секреты здорового питания" дает точные цифры состава шоколада, в котором оказывается фосфора в 4 раза больше, чем кальция, а содержание никеля выше, чем цинка [переводное, М.: Оникс, 2005, 912 с.]. Любителям шоколада необходимо помнить, что никель, подобно бериллию, легко соединяясь с белками, придает им аллергенные свойства, а также о том, что гиперсенсибилизация к никелю приводит к сокрушительным аутоиммунным реакциям. У обоих металлов наиболее токсична фтороокись. Совершенно уникальными способностями обладает никель намагниченный в саломасах, который может поступать в организм как остаток от неоправданного катализатора в составе искусственных транс-жиров. Поступающий в организм никель из других источников, постоянно находясь в крови, при движении её по сосудам по физическим законам может получать электромагнитный заряд. В этой связи находит объяснение чрезвычайно активная аккумуляция токсического металла некоторыми органами, включая черную субстанцию головного мозга. Исчерпывающей оценки явной ионизации крови от потока её частиц еще не дано. Информация о намагниченном никеле в организме воспринимается иногда скептически. Однако уже сегодня нельзя рассматривать физиологические процессы без учета естественного биополя человека и геомагнитного влияния, без учета того, что человек есть живой магнит, сила которого может возрастать или ослабевать под воздействием медитации или от процедур. Влияние магнитного поля на обменные процессы общеизвестно, что и используется в физиотерапии.

К сожалению, основная масса сырьевых поставок какао поступает с тропических регионов, вулканическая и реликтовая почва которых обогащена тяжелыми металлами. Шоколадное дерево впитывает их, доставая из глубины и насыщая плоды. Второй путь – не природные, а искусственные никельсодержащие маргариновые добавки в конфеты и деликатесы.

Есть ученые, расхваливающие никелевый компонент пищи. Так, бывший профессор биохимии Гарвардского университета А.И. Клёсов, предавший родину после получения Государственной премии СССР, заблуждаясь, азартно не научно восклицает: "Ура! Никель в шоколаде!" [Kлёсов A.И.: О новых представлениях доктора Сосонкина].

Характеризуя витаминные комплексы, производимые в США с добавлением никеля, к.м.н. Александр А. Мельников пишет: "У животных, принимавших никель, чаще встречались мертворождения или рождение детенышей с низким весом" ["Витамины и минералы: маркетинг опережает науку"].

В литературе и Интернете можно найти массу противоречивых высказываний о полезности 28-го химического элемента, возбуждающим в организме при чрезмерном поступлении сокрушительные аллергические реакции в органах-мишенях, где токсический мутагенный и канцерогенный металл накапливается. Так, нас удивляет публикация врачей российского Республиканского центра репродукции человека и планирования семьи (WWW.vrachinfo.ru/as) о дефицитных никелевых состояниях, хотя никто и никогда такие не регистрировал. При нынешней ситуации, когда мы говорим и доказываем наличие чрезвычайно опасной эпидемии глобального никелевого токсикоза, дефицит никеля у homo sapiens уже невозможен и исключен в будущем.

Педиатры знают, что соединения никеля обнаруживаются в женском молоке и легко проникают через плаценту, что иногда приводит к спонтанным абортам и мертворождениям, а у выживших - к врожденным аномалиям. Эта тема, как и эпидемия рака молочной железы (причинно аналогичная), заслуживает отдельного обсуждения. С учетом выявленных фактов (обнаружение раковых опухолей в костных останках динозавров и др.) можно с уверенностью сказать, что научная теория об эволюционных процессах на нашей планете и постулаты биологии нуждаются теперь в существенной корректировке с учетом терато- и мутагенного влияния 28-го химического элемента.

Косвенное подтверждение заголовка статьи содержится в утверждении однотомной "Новейшей медицинской энциклопедии" (Москва: Аст, Астрель, перевод с итальянского издания, 2008), где в статье о диабете говорится, что "диабетиками чаще становятся люди из обеспеченных слоев населения".

Одной из первых (доступных и ныне) информацией об эндемическом проявлении никелевого токсикоза является публикация научных данных в третьем томе БМЭ (второе издание), вышедшем в 1957 году. На странице 980 сообщается: "В биогеохимических провинциях, обогащенных никелем (напр., на Южном Урале), в теле крупного рогатого скота и овец происходит накопление никеля в органах эктодермального происхождения, что является причиной экзем на коже и керато-конъюктивитов, ведущих к слепоте". В офталмологических журналах СССР периодически появлялись статьи, повествующие об эндемических глазных аллергозах у людей на Южном Урале, нередко со ссылкой на токсический металл, что говорит об эндемическим влиянии на здоровье людей.

Ныне гиперчувствительностью на никель или никелевым дерматитом страдают 10-25% населения земного шара, что следует признать глобальной эпидемией токсикоза. При этом нужно заметить, что проявления говорят не только о местной реакции, но и об общем системном проявлении иммунной защиты.

Из источников, на которые мы ссылались, огласим основополагающий факт: более ста лет известно, что поджелудочная железа аккумулирует никель. Поэтому с возрастом из-за васкулитов (аллергического воспаления сосудов) и аутоаллергического поражения β-клеток поджелудочной железы возрастает риск возникновения сахарной болезни. Более полувека назад в упомянутой уже БМЭ (том о никеле) было оглашено: "При длительном поступлении сернокислого никеля в организм кроликов с питьевой водой последний вызывает у животных дегенеративные изменения в паренхиматозных органах". А первым органом, где более всего накапливается токсический металл у млекопитающих является поджелудочная железа.

Таким образом, понадобилось более 50-ти лет для того, чтобы слепота домашнего скота позволила прозреть ситуации и с сахарным диабетом. Столь долгий период интерпретации безусловно значительного научного факта удивителен. Вероятно, этому способствовало невключение приведенных цитат в последующее третье издание БМЭ и широко распространившееся ошибочное мнение о преобладании полезности никеля над вредом от него.

Особенно остро иммунные реакции проявляются у детей. Поэтому и дается совет будущим матерям не увлекаться шоколадом. Основу для веских предположений о механизме разрушения инсулинопродуцирующего аппарата дает информация, изложенная в научных работах о раке и других заболеваниях поджелудочной железы.

Разумеется, по выводам публикуемой статьи необходима коррекция и контроль поставок сырья для шоколадной промышленности.

С источниками и последствиями чрезмерного насыщения организма цитотоксическим, аллергенным, мутагенно-канцерогенным металлом знакомьтесь по публикациям других авторов и по документам ВОЗ.

Автор этих строк утверждает, что загрязнение окружающей среды никелем достигло критической величины в основном за счет сжигания твердого и жидкого органического топлива, потребность в котором возрастает очень быстрыми темпами. Из-за медленного накопления экотоксиканта в организме первые тревожные проявления глобального никелевого токсикоза протекают скрыто. Любому из нас, у кого выявилась аллергия на никель, надо иметь ввиду, что появилась угроза тяжелого недуга. Поэтому каждому следует усвоить, что всякая начальная аллергия или гиперчувствительность к названному ферромагнитному микроэлементу есть тревожный сигнал, предупреждающий о трудноизлечимых поражениях тех органов-мишеней, где никель накапливается. А это, прежде всего, легкие (астма!), мозг, печень, поджелудочная железа, надпочечники и паращитовидные железы. Аллергия на метал, стартовав в Германии, регистрируется с 1933 года – года интенсивного распространения искусственных модефицированных транс-жиров. На этих жирах обжариваются пирожки, пончики, чипсы и другие изделия, на этих никельсодержащих жирах выпекается хлеб… Никелевый катализатор при производстве маргариновой продукции (кондитерские, кулинарные и хлебопекарские жиры) используется и ныне без достаточного научного обоснования. Установлена норма остатка катализатора в саломасах после очистки, но если мы знаем о длительном постепенном накоплении экотоксиканта в организме, то планирование остатка его в пищевых продуктах не имеет смысла. На маргариновых заводах во Львове и Запорожье успешно прошел испытания новый палладиевый (вроде бы безвредный!) катализатор, но не внедряется.

Адаптогенные возможности к названному экотоксиканту у homo sapiens ныне оказались исчерпанными.

Весьма тревожный факт зарегистрирован даже в продуваемом океанскими бризами Владивостоке: у школьников обнаружена высокая концентрация никеля в волосах, что связано и с употреблением океанической рыбы, в которой выявлен самый высокий из продуктов питания процент содержания микроэлемента из-за загрязнения морской воды.

К сказанному нужно добавить, что опасность исходит не только непосредственно от названного тяжелого металла, но и от белков, модернизированных никелем, что доказано последствиями во втором и даже третьем поколениях животных, получавших в пищу белки паприна, добываемого из парафинов нефти, где тяжелые металлы сохранились с реликтовых времен.

Автором этих строк дано исчерпывающее доказательство истоков эндемии детского диабета на примерах геохимических условий Финляндии, Южного Урала, Адыгеи, Англии (Уэльс), Юго-Западной Австралии, Сардинии, канадского острова Принца Эдуарда и др.

Исходя из вышеизложенного, феномен высоко распространения детского диабета в США (8,3 случая на 10000 жителей до 14 лет), включая остров Пуэрто-Рико, можно объяснить только пищевым фактором с игнорированием патогенности 28-го химического элемента. В этом нас убеждает простое сравнение по данным 1990-1996 годов аналогичных показателей в странах Южной Америки и Карибского бассейна, где детский диабет регистрируется в 2-3 раза реже, чем в крайне неблагополучной стране - США. Природные и климатические условия у жителей Пуэрто-Рико одинаковы с островными территориями Карибского бассейна. Но лидирует остров США, значительно оторвавшийся по трагическим показателям от соседей.

Проблема насыщения нашей пищи токсическими веществами оглашается в СМИ давно, но некоторые нюансы, иногда важные, ускользают от внимания обывателя. Случается и худший вариант, когда распространяется ложная информация, о чем автор этих строк писал в рецензии на книгу одного "академика". Если вы не читали её, то обязательно найдите в Интернете публикацию "Как быстрее сыграть в ящик".

Читатель вправе спросить, почему издаются вредные книги. Этот вопрос нужно адресовать в Минздрав, где могут, наконец, задуматься, что пора принимать какие-то меры, вплоть до отмены издательских рецензий.

В любой дискуссии, включая научную, рождается истина. А нужна ли истина, чтобы избежать тяжелейшей сахарной болезни, прогрессирующей во всем мире и угрожающей здоровью и судьбам детей и взрослых?

Выводы

От мутагенно-эволюционного воздействия никеля – давнего соперника Бога появлялись монстры-динозавры, от комплекса патогенных влияний этого токсического металла они и вымерли. Теперь вы знаете, как правильно ответить на вопрос "Кто вымрет раньше: мы или Ботсвана", поставленный профессором медицины Геннадием А. Апанасенко в украинской газете "Medicus Amicus". В статье профессор сетовал только на размах алкоголизма в Украине и несоблюдение здорового образа жизни, забыв упомянуть эпидемию туберкулеза, возникшую из-за безработицы и обнищания народа в обедневшей стране, руководство которой допустило крах здравоохранения и господство чёрного бизнеса на нашем здоровье. В возникшей ситуации надеяться на значительное улучшение экологических показателей, малая часть которых обсуждена в этой статье, не приходится.

Для правильного понимания "шоколадной проблемы" необходимо изучение сложных вопросов этиологии недугов с открытой дискуссией в СМИ.

Необходимо ознакомление будущих матерей с данной проблемой для ограничения употребления шоколада беременными, а также контрольных служб с выработкой обоснования для запрета ввоза шоколадного сырья из загрязненных никелем регионов с вулканической или реликтовой почвой, отдавая преимущество экологически чистой продукции с коралловых экваториальных островов.

Наиболее важным условием оздоровления общества является распространение знаний об экологической ситуации в конкретных регионах и глобально. Сообщенные факты в статье и в осуществленных публикациях автора новой концепции – основа для принятия конкретных мер, включая запрет сбыта в СНГ псевдолекарств, типа каплей Береш-плюс и витаминных комплексов, содержащих никель. Запрет оправдан и по примеру Дании, которая в законодательном порядке более 20 лет назад наложила вето на ввоз в страну продуктов, содержащих никель. Врачи Дании нашли основание, но некоторые специалисты пишут автору этих строк, что это не имеет значения. Следует разобраться в целесообразности закупок Россией порошка козьего молока с вулканических островов Новой Зеландии без проверок на обсуждаемый аллерген. Аналогичное решение можно рекомендовать и Украине, закупающей ежегодно в Германии и Бельгии 20000 тонн никельсодержащего маргарина. Разумеется, и импортное шоколадное сырье требуется тестировать на обогащённость тяжелыми металлами.

О том, как противостоять вредному влиянию экотоксикантов, читайте в книгах и статьях автора этих строк. Ещё загляните в сайт: http://diabetu-fu.narod.ru/dd.htm

Заканчивая статью, автор хотел бы ещё раз сказать, что он выступает за умеренное употребление очень полезного шоколада, разумеется, только экологически чистого. В остальном неотложно нужна срочная реакция санитарных служб, которые почему-то отмалчиваются, хотя автор бьёт тревогу и оглашает свой новый взгляд с 2004 года, стартовав с 2005 года публикациями статей в различных популярных, медицинских и научных изданиях Украины и России с информацией о значительной новинке биологии и медицины. Ознакомившись с доказательными аргументами новой концепции, Украинская и Международная ассоциации авторов научных открытий приняли от Шудина В.В. заявку на регистрацию научной гипотезы об эволюционном и мультипатогенном влиянии никеля, гипотезы, которая фактически является научным открытием, частично описанным в этой статье. Случается, что новое тяжело воспринимается и с большим трудом одерживает победу, но пятилетний срок замалчивания открытия слишком дорого обходится для здоровья людей и их будущего.

Автор будет благодарен добровольным рецензентам за отзывы и организацию дискуссий по теме статьи в любом издании.