

Mise à jour sur le cancer de John HOPKINS

Cette information circule aussi dans le centre médical de la Walter Reed Army.

S'il te plaît, fait circuler cette information à tous ceux que tu connais, découverte sur le cancer de John Hopkins



Ne pas mettre de récipient de plastique dans le micro ondes



Ne pas congeler d'eau en bouteilles.



Ne pas envelopper de plastique pour passer au micro ondes...



Une dioxine chimique peut causer le cancer, spécialement celui du sein.

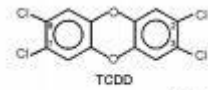
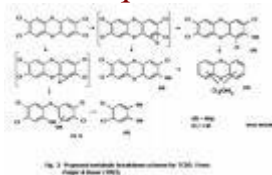


Fig. 1. Structure chimique de TCDD

Les dioxines sont hautement dangereuses pour toutes les cellules de notre corps. Ne congelez pas vos bouteilles avec de l'eau à l'intérieur, parce que ça libère les dioxines du plastique.



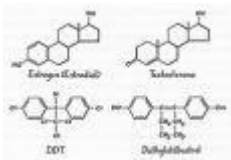
Récemment, Edward Fujimoto, Directeur du programme de bien-être à l'hôpital Castle, est passé dans un programme de TV, pour expliquer ce danger pour la santé. Il a parlé des dioxines qui sont si mauvaises pour nous.



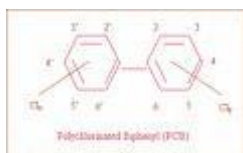
Il a dit que nous ne devrions pas chauffer les aliments au micro ondes en utilisant des récipients de plastique.



Ceci s'applique particulièrement aux aliments contenant du gras.



Il a dit qu'avec la combinaison du gras, des hautes températures et du plastique, il résulte des dioxines dans les aliments et finalement, dans les cellules du corps.



A leur place, il recommande d'utiliser du verre, comme les ustensiles Pyrex, ou les récipients de céramique, pour réchauffer les aliments... Vous obtiendrez les mêmes résultats, sans les dioxines. Ainsi pour les repas Télé, les sachets instantanés, les soupes, etc.... Vous devrez les reverser de son contenant et le réchauffer dans un autre récipient.

Le papier en lui même n'est pas mauvais, mais vous ne savez pas ce qu'il contient comme éléments. C'est plus sûr d'utiliser le verre trempé ou équivalent.

Il nous a rappelé que, voici quelques temps, certains restaurants de restauration rapide ont changé de récipient, passant du plastique style polystyrène au papier. Le problème des dioxines était l'une des raisons de ce changement.



Il nous a également indiqué que les emballages de plastique comme le film étirable sont aussi dangereux quand on les met dessus pour cuire les aliments au micro ondes. A mesure que l'aliment est bombardé par les ondes, les hautes températures entraînent réellement la dilution de l'emballage plastique et les dioxines dangereuses gouttent sur l'aliment.

Il vaut mieux couvrir les aliments avec des serviettes en papier.

Cet article devrait être envoyé à chaque personne importante dans ta vie !