

## Los peligros ocultos de cocinar con microondas

Salud - 15/04/2008 10:12 | Mujeres Holísticas

Fuente: Mujeres Holísticas

¿Es posible que por ignorancia millones de personas estén sacrificando su salud a cambio de la comodidad de hornos microondas? ¿Por qué la Unión Soviética prohibió el uso del horno microondas en 1976? ¿Quién inventó el microondas y por qué? Las respuestas a estas preguntas podrían sorprenderte hasta el punto de tirar el tuyo a la basura.

Más del 90 de los hogares norteamericanos tienen horno microondas que se utilizan para preparar las comidas. Debido a el microondas es tan cómodo y ahorra energía en comparación con los hornos convencionales, son muy pocos los hogares o restaurantes que no lo usan. En general, la gente piensa que sea lo que sea que un microondas haga para cocinar los alimentos, no tiene efectos negativos ni sobre la comida ni sobre los que la comen.

Resulta obvio que si el microondas fuera nocivo de verdad, las autoridades nunca permitirían que se vendieran en el mercado. ¿No es así? ¿Permitirían su venta? Con independencia de lo que 'oficialmente' se haya dicho en relación a los microondas, nosotros (los autores de este artículo) en particular hemos dejado de utilizarlos basándonos en las investigaciones referidas en este artículo.

El propósito de este informe es dar prueba, demostrar que cocinar con microondas no es natural ni sano y que es mucho más peligroso para el cuerpo humano de lo que nadie podría imaginar.

No obstante, los fabricantes de microondas, los políticos de Washington y la naturaleza humana elemental están suprimiendo los hechos y las evidencias. Debido a esto, la gente sigue cocinando con microondas - bendita ignorancia - sin conocer los efectos y el peligro de lo que hacen.

¿Cómo funciona un microondas?

Las microondas son una forma de energía electromagnética, similares a las ondas de luz o de radio y que ocupan una parte del espectro electromagnético de la energía. En nuestra era tecnológica moderna, las microondas se usan para emitir señales telefónicas de larga distancia, programas de televisión e información de ordenadores a través de la Tierra o a un satélite en el espacio. Sin embargo, a la mayoría, las microondas no son

más familiares como fuente de energía para cocinar alimentos.

Cada horno microondas contiene un magnetrón, es decir un tubo en el cual los electrones son afectados por campos eléctricos y magnéticos de tal forma que produce radiación de microondas de alrededor de 2450 megahercios (MHz) o 2.45 Gigahercios (GHz). Esta radiación de microondas interactúa con las moléculas del alimento.

Toda energía de onda cambia la polaridad de positivo a negativo con cada ciclo de la onda. En los microondas estos cambios de polaridad tienen lugar millones de veces cada segundo. Las moléculas de los alimentos -especialmente las moléculas del agua- tienen un polo positivo y negativo de la misma manera que un imán tiene una polaridad norte y otra polaridad sur.

En los modelos comerciales, el horno tiene una potencia de entrada de alrededor de 1000 vatios de corriente alterna. Cuando estas microondas generadas desde el magnetrón bombardean los alimentos, hacen que las moléculas polares roten en la misma frecuencia millones de veces por segundo.

Todo este agitado crea una fricción molecular que calienta el alimento. Esta forma inusual de calentar también causa daños sustanciales a las moléculas circundantes, muchas veces rompiéndolas o deformándolas.

En comparación, las microondas del sol se basan en principios de corriente directa por pulsos (DC) que no crea calor por fricción; los hornos microondas usa corriente alterna (AC) y por lo tanto crean calor por fricción.

Un horno microondas produce longitudes de onda de energía puntiagudas, con todo el poder entrando en una sola frecuencia estrecha del espectro de energía. La energía del sol opera en una frecuencia amplia del espectro.

La longitud de onda determina el tipo de radiación, es decir, radio, rayos X, rayos ultravioletas, visibles, infrarrojos, etc.

La amplitud determina la extensión del movimiento medido desde el punto de inicio.

El ciclo determina la unidad de frecuencia, como por ejemplo, ciclos por segundo, hercios, Hz, o ciclos/segundo.

La frecuencia determina el número de sucesos dentro de un tiempo dado determinado

(generalmente 1 segundo); el número de sucesos de un proceso recurrente por unidad de tiempo, es decir, el número de repeticiones de ciclos por segundo.

La radiación es igual a propagar energía con ondas electromagnéticas.

Nos han dicho que cocinar [o calentar]alimentos con microondas no es lo mismo que radiarlos (tratarlos con radiación). Se supone que ambos procesos usan ondas de energía completamente diferentes y con intensidad diferente.

Ningún estudio oficial del FDA (Food and Drugs Administration) o del gobierno ha probado que el uso actual del microondas es dañino, pero todos sabemos que la validez de los estudios es -muchas veces de forma deliberada - muy limitada. Muchos de estos estudios, con el tiempo, se demuestra que no son exactos. Como consumidores, se nos presupone un cierto grado de sentido común a la hora de hacer nuestras valoraciones.

Toma por ejemplo los huevos y como a finales de los 60 se 'probó' que eran perjudiciales para nuestra salud. Esto trajo aparejado la creación de productos que imitaban al huevo y grandes beneficios para los que los fabricaban, mientras las granjas avícolas se iban a pique.

Ahora, ciertos estudios recientes patrocinados por el gobierno están diciendo que, después de todo, los huevos no son tan malos para el consumo humano. Así que ¿a quién debemos creer y qué criterio debemos usar para decidir sobre asuntos que se relacionan con nuestra salud?

Como actualmente se difunde -a propósito- que los microondas no producen fugas en el medioambiente cuando se usan adecuadamente y tienen el diseño aprobado, la decisión acerca de usarlos o no para cocinar los alimentos, o incluso, la decisión de comprarlos, queda en cada consumidor.

Los instintos maternos son correctos

Desde un punto de vista humorístico, con el sexto sentido que toda madre tiene no se puede discutir. ¿Alguna vez lo has intentado? Los niños nunca le podrán ganar la partida a la intuición materna. Es como discutir con el brazo que apareció como por arte de magia y te contuvo contra el respaldo del asiento cuando tu madre pisó el freno del coche.

Muchos de nosotros venimos de una generación en la que madres y abuelas que no

confían en la cocina moderna del 'dentro fuera' porque decían que no era adecuado para la mayoría de los alimentos. Mi madre se negó incluso a cocinar algo en un microondas. Tampoco le gustaba el sabor de una taza de café calentada en un microondas. Tengo que darle la razón y no puedo discutir ni una cosa ni la otra. Su propio sentido común y sus instintos le decían que cocinar en microondas no podía ser natural ni podía hacer que los alimentos tuvieran el sabor que se suponía debían tener.

A contra gusto, hasta mi madre sucumbió a recalentar sobras de comida en un microondas debido a su agenda de trabajo antes de retirarse.

Muchas otras piensan del mismo modo pero se las considera una minoría anticuada de la época anterior a los años 1970 cuando los microondas inundaron el mercado por primera vez.

Como la mayoría de los adultos jóvenes de esa época, cuando el horno microondas se hizo común, elegí ignorar la sabiduría intuitiva de mi madre y me uní a la mayoría que creía que las ventajas de cocinar con microondas eran demasiadas para creer que pudiera tener algo perjudicial.

Apúntale un tanto a la percepción de mamá porque aún sin conocer las razones científicas, técnicas o sanitarias de por qué, sencillamente sabía que los microondas no podían ser buenos, basada en cómo sabían los alimentos cuando se los cocinaba en ellos. Tampoco le gustaba cómo cambiaba la textura de esos alimentos.

Los microondas no son seguras para la leche de los niños

Se han hecho públicas algunas advertencias pero han pasado casi desapercibidas. Por ejemplo, 'Young Families' (Familias jóvenes), el Servicio de Extensión para Minnesota de la University of Minnesota, publicó lo siguiente en 1989:

'Aunque los microondas calientan los alimentos rápidamente, no son recomendables para calentar los biberones. Puede que el biberón parezca fresco al tacto pero el líquido en el interior puede estar extremadamente caliente y quemar la garganta y boca del bebé.

También, la formación de vapor en un contenedor cerrado, como el biberón, podría hacerlo explotar. Calentar el biberón en un microondas puede producir pequeños cambios en la leche. En fórmulas infantiles, puede darse una pérdida de algunas vitaminas.

En el caso de que se trate de leche materna, algunas propiedades protectoras podrían destruirse. Calentar el biberón manteniéndolo bajo un chorro de agua caliente o en una ollita y luego probar en la muñeca antes de alimentar al bebé puede que tome algunos minutos más, pero es mucho más seguro'.

La Dra. Lita Lee de Hawaii publicó en Lancet, el 9 de diciembre de 1989:

'Dar microondas a fórmulas infantiles convirtió algunos aminoácidos de forma 'trans' en sus isómeros sintéticos de forma 'cis'. Los isómeros sintéticos, sean aminoácidos de forma 'cis' o de forma 'trans' no son biológicamente activos.

Más aún, uno de los aminoácidos, la L-prolina, se convirtió en su isómero-d, que es conocido por ser neurotóxico (tóxico para el sistema nervioso) y nefrotóxico (tóxico para los riñones). Ya es suficientemente malo que muchos niños no sean amamantados, encima ahora se les da leche falsa (fórmulas infantiles) que se vuelve más tóxica al calentarla con microondas.'

La sangre calentada en microondas mata a un paciente

En 1991, hubo un juicio en Oklahoma relacionado con uso hospitalario de un horno microondas para calentar la sangre necesaria en una transfusión. El caso involucraba a una paciente de cirugía de cadera, Norma Levitt, que murió por una simple transfusión de sangre.

Parece que la enfermera calentó la sangre en un microondas. Esta tragedia destaca que hay mucho más en calentar con microondas que lo que nos han dado a creer. La sangre para las transfusiones habitualmente se calienta, pero no en horno microondas. En el caso de la Sra. Levitt, las microondas alteraron la sangre y eso la mató.

Resulta obvio que esta forma de calentamiento por radiación de microondas hace algo a las sustancias que calienta. También es bastante evidente que las personas que procesan comida en un microondas también están ingiriendo estos 'algunos desconocidos'.

Debido a que el cuerpo es electroquímico por naturaleza, cualquier fuerza que interrumpa o cambie los sucesos electroquímicos humanos afectará la fisiología del cuerpo. Esto se describe con más detalle en el libro de Robert O. Becker, 'The Body Electric' (La Eléctrica(1) del cuerpo), y en el libro de Ellen Sugarman, 'Warning, the Electricity Around You May Be Hazardous to Your Health' (Cuidado: la electricidad que te

rodea puede ser peligrosa para tu salud).

#### Hechos y evidencias científicas

En el 'Comparative Study of Food Prepared Conventionally and in the Microwave Oven' (Estudio comparativo sobre comida preparada de forma convencional y comida preparada en horno microondas), publicado por Raum Zelt en 1992, 3(2):43, se dice:

'Una hipótesis básica de la medicina natural establece que la introducción en el cuerpo humano de moléculas y energías, a las que no está acostumbrado es mucho más probable que causen daño que beneficio.

La comida de microondas contiene tanto moléculas como energías que no están presentes en la comida cocinada de la forma que los humanos lo vienen haciendo desde el descubrimiento del fuego. La energía de microondas del sol y otras estrellas se basa en corriente directa (DC).

Las microondas producidas artificialmente, incluyendo la de los hornos microondas, se producen por corriente alterna y fuerzan un billón o más de cambios de polaridad por segundo en cada molécula de alimento que golpean.

La producción de moléculas antinaturales es inevitable. Los aminoácidos naturales, se ha observado, pasan por cambios isoméricos (cambios en su forma morfológica) y también por transformaciones hacia formas tóxicas bajo el impacto de las microondas producidas en hornos.

Un estudio de corta duración encontró cambios significativos y preocupantes en la sangre de individuos que consumían vegetales y leche cocidos o calentados en microondas. Ocho voluntarios tomaron varias combinaciones de los mismos alimentos cocinados de formas diferentes.

Todos los alimentos que fueron procesados usando microondas causaron cambios en la sangre de los voluntarios. Los niveles de hemoglobina descendieron y los niveles generales de células blancas y colesterol aumentaron. Los linfocitos disminuyeron.

Se emplearon bacterias luminosas (que emiten luz) para detectar los cambios energéticos en la sangre. Se encontraron aumentos significativos en la luminosidad de estas bacterias cuando se las expuso a suero sanguíneo extraído después de haber consumido alimentos cocinados en microondas'.

El estudio clínico suizo

El Dr. Hans Ulrich Hertel, que en la actualidad está jubilado, trabajó durante muchos años como científico de alimentos con una de las principales empresas de alimentación suizas que opera a nivel internacional. Hace algunos años, lo despidieron por cuestionar algunos de los procesos de producción que desnaturalizaban los alimentos.

En 1991, él y un profesor de Universidad de Lausana publicaron un artículo de investigación en el que decían que los alimentos cocidos en hornos microondas podían suponer un mayor riesgo para la salud que aquellos cocinados con métodos convencionales.

También salió publicado un artículo en el número 19 del 'Journal Franz Web', en el que se aseveraba que el consumo de alimentos cocinados en hornos microondas tenía efectos cancerígenos sobre la sangre. A continuación apareció el artículo de investigación. En la portada de la revista había una foto de la personificación de la muerte sosteniendo un horno microondas en una de sus manos.

El Dr. Hertel fue el primer científico en concebir y llevar a cabo un estudio clínico de calidad sobre los efectos que los nutrientes expuestos a microondas tienen sobre la sangre y la fisiología del cuerpo humano.

Su estudio, pequeño pero perfectamente controlado, mostró el poder degenerativo producido en los hornos microondas y en los alimentos procesados en los mismos. La conclusión científica demostró que cocinar con microondas alteraba los nutrientes en los alimentos y, que hubo cambios en la sangre de los participantes que podían deteriorar el organismo humano.

El estudio científico de Hertel fue llevado a cabo junto con el Dr. Bernard H. Blanc del Swiss Federal Institute of Technology (Instituto Federal Suizo de Tecnología) y con la University Institute for Biochemistry (Instituto Universitario de Bioquímica).

Con intervalos de dos a cinco días, los voluntarios del estudio tomaron una de las siguientes variaciones de alimento con el estómago vacío: (1) leche fresca; (2) la misma leche cocida con método convencional; (3) leche pasteurizada; (4) la misma leche fresca cocida en horno microondas; (5) vegetales ecológicos crudos; (6) los mismos vegetales, cocidos con método convencional; (7) los mismos vegetales congelados, descongelados en horno microondas; y (8) los mismos vegetales cocinados en horno microondas.

Una vez que se aisló a los voluntarios, se les tomó muestras de sangre inmediatamente antes de comer. Después, se les siguió tomando muestras de sangre a intervalos definidos después de consumir la leche o los vegetales indicados en el párrafo anterior.

Se descubrieron cambios significativos en las muestras de sangre de los intervalos siguientes a haber consumido alimentos cocidos en horno microondas. Estos cambios incluían una disminución en todos los valores de hemoglobina y colesterol, especialmente la relación de los valores HDL (colesterol bueno) y LDL (colesterol malo).

Los linfocitos (células blancas de la sangre) mostraron una disminución a corto plazo más llamativa después de haber consumido alimentos cocinados en microondas que después de haber consumido cualquiera de las otras variantes. Cada uno de estos indicadores señalaba degeneración.

Además, existía una relación altamente significativa entre la cantidad de energía microonda en los alimentos de prueba y el poder luminoso de las bacterias luminosas expuestas a la sangre de las personas que consumieron dichos alimentos.

Esto llevó al Dr. Hertel a la conclusión de que estas energías derivadas técnicamente podían, de hecho, pasar al hombre inductivamente al comer alimentos cocidos con microondas.

Según el Dr. Hertel:

'... Los hematólogos se toman muy en serio la leucocitosis, que no pueden explicar por desviaciones normales diarias. Los leucocitos son en muchas ocasiones signos de efectos patogénicos en el sistema orgánico, como por ejemplo envenenamiento y daño celular.

El incremento de leucocitos con los alimentos cocinados con microondas fue más pronunciado que con el resto de variantes. Al parecer, estos incrementos fueron totalmente ocasionados por consumir sustancias expuestas a la acción del microondas.

Este proceso se fundamenta en principios físicos que han sido ya confirmados en la literatura científica. El aparente añadido de energía que mostraron las bacterias luminosas fue simplemente una confirmación adicional.

La literatura científica sobre los efectos dañinos de la radiación directa de microondas

sobre sistemas vivos es extensa. Por lo tanto, es sorprendente tomar conciencia del poco esfuerzo que se ha puesto en reemplazar esta técnica perjudicial de microondas con tecnología más acorde a nuestra naturaleza.

Las microondas producidas técnicamente se basan en el principio de corriente alterna. Los átomos, moléculas y células golpeadas por esta radiación electromagnética se ven forzadas a invertir polaridad 1-100 billones de veces por segundo.

No hay átomos, moléculas o células de ningún sistema orgánico capaces de soportar semejante poder destructivo y violento durante un período largo de tiempo, ni siquiera a niveles de energía del marco de los milivatios.

De todas las sustancias naturales -que son polares- el oxígeno de las moléculas de agua son las que reaccionan con más sensibilidad. Así es como se genera calor al cocinar en microondas, por fricción violenta en moléculas de agua.

Las estructuras moleculares se separan, las moléculas se deforman por acción de la fuerza, llamado isomerismo estructural, y por lo tanto su calidad queda dañada. Al contrario que en los métodos convencionales de cocción en los que el calor se transfiere por convección de fuera a dentro.

La cocción por microondas empieza desde dentro de las células y moléculas donde hay agua y allí la energía se transforma en calor por fricción.

Además de los efectos del calor por fricción violeta, a los que se llama efectos térmicos, también están los efectos atérmicos que casi nunca se han tomado en cuenta. Estos efectos atérmicos no son medibles de momento, pero también pueden deformar las estructuras de las moléculas y tener consecuencias cualitativas.

Por ejemplo, el debilitamiento de las membranas celulares por microondas se usan en el campo de la tecnología de alteración genética. Debido a la fuerza involucrada, las células se rompen, neutralizando de esta forma su potencial eléctrico, es decir la propia vida de la célula, entre la parte externa y la interna de las membranas de la misma.

Las células dañadas se vuelven presa fácil de virus, hongos y otros microorganismos. Se suprimen los mecanismos naturales de reparación y las células se ven forzadas a adaptarse a un estado de emergencia de energía, cambian de respiración aeróbica a respiración anaeróbica. En vez de producir agua y dióxido de carbono, la célula se envenena y produce peróxido de hidrógeno y monóxido de carbono.

Las mismas deformaciones violentas tienen lugar en nuestro cuerpo cuando nos exponemos directamente a microondas o a un radar, y también tienen lugar en las moléculas de los alimentos cocinados en horno microondas.

La radiación provoca destrucción y deformación de las moléculas de los alimentos. La cocción por microondas también crea nuevos compuestos, llamados compuestos radiolíticos, que son fusiones desconocidas que no se encuentran en la naturaleza. Los compuestos radiolíticos se crean por descomposición (deterioro) molecular resultado de la radiación directa.

Los fabricantes de hornos microondas insisten en que los alimentos irradiados y cocinados en microondas no tienen ningún incremento significativo en compuestos radiolíticos en comparación con los alimentos cocinados, horneados o procesados por métodos convencionales.

La evidencia clínica científica presentada aquí demuestra que es sencillamente una mentira. En América, ni las universidades ni el estado federal han llevado a cabo pruebas sobre los efectos que tiene en nuestro cuerpo comer alimentos cocinados en microondas. ¿No es un poco raro?

Les preocupan más los estudios sobre qué ocurre si la puerta de un microondas no cierra bien. De nuevo, es el sentido común lo que nos dice que en lo que deberían poner su atención es en lo que sucede a los alimentos cocinados dentro del microondas.

Como la gente consume alimentos alterados, ¿no resulta coherente preocuparse por como esas mismas moléculas deterioradas van a afectar nuestra propia estructura celular?

Las acciones de la industria van dirigidas a ocultar la verdad

Tan pronto los doctores Hertel y Blanc publicaron sus resultados, las autoridades reaccionaron. Una organización comercial poderosa, la Asociación Suiza de Comerciantes y Empresarios de Aparatos Eléctricos de Uso Doméstico, conocido como FEA, golpeó rápidamente en 1992.

Forzaron al Presidente del Tribunal de Seftigen, Cantón de Berna, a emitir una orden de silencio contra los doctores Hertel y Blanc. En Marzo de 1993, el Dr Hertel fue condenado por 'interferir con el comercio' y se le prohibió publicar los resultados de sus

estudios. El Dr. Hertel se mantuvo en sus trece y le plantó cara a esta prohibición durante años.

No hace mucho, esta decisión fue revertida por una sentencia dictada en Estrasburgo, Austria, el 25 de agosto de 1998. El Tribunal Europeo de Derechos Humanos, sostuvo que la decisión tomada en 1993, constituía una violación de los derechos del Dr. Hertel.

El Tribunal Europeo de Derechos Humanos también decidió que la orden de silencio librada por el Tribunal Suizo en 1992 contra el Dr. Hertel, en la que se le prohibía declarar que los hornos microondas eran peligrosos para la salud humana, era contraria al derecho de libertad de expresión. Además, sentenció a Suiza a compensar económicamente al Dr. Hertel.

#### Carcinógenos en los alimentos expuestos a microondas

En el libro de la Dra. Lita Lee, 'Health Effects of Microwave Radiation-Microwave Ovens' (Efectos sobre la salud de la radiación de microondas y los hornos microondas), así como en los números de marzo y septiembre de 1991 de 'Earthletter', ella afirmó que todo horno microondas suelta radiación electromagnética, daña el alimento y convierte las sustancias cocinadas en él en productos tóxicos orgánicos peligrosos y carcinógenos.

Subsiguientes investigaciones que se resumen en este artículo revelan que los hornos microondas son mucho más peligrosos de lo que a priori se creyó.

A continuación hacemos un resumen de unas investigaciones rusas publicadas por el Atlantis Raising Educational Center de Portland, Oregon.

- Se formaron carcinógenos virtualmente en todos los alimentos testados.
- Ningún alimento fue expuesto a más cocción por microonda que la necesaria para conseguir el propósito, es decir, cocinar, descongelar o calentar. Esto es un resumen de los resultados:
  - Exponer a la acción del microondas carnes preparadas durante el tiempo necesario para asegurar un consumo adecuado provocó la formación de nitrosaminas, un conocido carcinógeno.
  - Exponer a la acción del microondas leche y granos de cereales convirtió algunos de sus aminoácidos en carcinógenos.

- Descongelar fruta congelada convirtió su contenido de glucósidos y galactósidos en sustancias carcinógenas.
- Una exposición extremadamente breve de vegetales crudos, cocidos y congelados convirtió los alcaloides en carcinógenos.
- En plantas expuestas a la acción del microondas, especialmente vegetales raíz, se formaron radicales libres carcinógenos.

#### Disminución del valor nutricional

Los investigadores rusos también informaron de una marcada aceleración de la degradación estructural que lleva a una disminución del valor alimenticio de entre 60 y 90 en todos los alimentos testados. Entre los cambios observados se encuentra:

- Disminución de la biodisponibilidad del complejo de vitamina B, vitamina C, vitamina E, minerales esenciales y factores lipotrópicos en todos los alimentos testados.
- Distintas clases de daño en varias sustancias de las plantas, tales como alcaloides, glucósidos, galactósidos y nitrilósidos.
- Degradación de las nucleoproteínas en carnes.

#### Se descubre la Enfermedad del Microondas

Los investigadores rusos hicieron investigaciones en miles de trabajadores que habían sido expuestos a microondas durante el desarrollo del radar en los años 1950. Sus investigaciones mostraron problemas de salud tan serios que los llevó a establecer límites tan estrictos como 10 micro-watios de exposición para trabajadores y 1 micro-watio para civiles.

En el libro de Robert O. Becker, 'The Body Electric' (La eléctrica(1) del cuerpo), él describe la investigación llevada a cabo por los investigadores rusos acerca de los efectos sobre la salud de la radiación de microondas, que ellos denominan 'enfermedad del microondas'. En la página 314 de su libro, Becker dice:

'... Sus primeros signos (de la 'enfermedad del microondas') son presión baja y pulso lento. Las manifestaciones siguientes, mucho más conocidas, son excitación crónica del

sistema nervioso simpático (síndrome de estrés) y presión alta.

Esta fase también incluye dolor de cabeza, mareos, dolor de ojos, insomnio, irritabilidad, ansiedad, dolor de estómago, tensión nerviosa, incapacidad de concentrarse, pérdida de cabello, más una creciente incidencia de apendicitis, cataratas, problemas reproductivos y cáncer.

A los síntomas crónicos, suceden crisis de agotamiento adrenal y enfermedad de corazón isquémico (bloqueo de arterias coronarias y ataques al corazón)...

Según la Dra. Lee, los cambios se observan en la química de la sangre y en el índice de ciertas enfermedades entre los consumidores de alimentos expuestos a microondas. Los síntomas mencionados pueden fácilmente ser causados por las observaciones que se relacionan más abajo. A continuación hay un ejemplo de esos cambios:

- Se observaron desórdenes linfáticos, que conducen a una disminución de la capacidad de prevenir determinado tipo de cánceres.
- Se observó un incremento en el índice de formación de células cancerígenas en la sangre.
- Se observó un aumento en el índice de cánceres de estómago y de intestino.
- Se observaron índices más altos de desórdenes digestivos y un deterioro gradual de los sistemas de eliminación.

Conclusiones de las investigaciones sobre microondas

Estas fueron las investigaciones alemanas y rusas más significativas en relación a los efectos biológicos de las microondas:

El estudio inicial fue llevado a cabo por los alemanes durante la campaña militar de Barbarossa, en la Humbolt-Universitat de Berlín (1942-1943).

Desde 1957 a la actualidad (hasta el final de la guerra fría), las investigaciones rusas se llevaron a cabo en el Instituto de Radio Tecnología de Kinsk, en la Región Autónoma de Bielorusia y en el Instituto de Radio Tecnología en Rajasthan, en la Región Autónoma Rossiskaja, ambas en la antigua URSS.

En la mayoría de los casos, los alimentos usados para los análisis de investigación fueron expuestos a propagación de microondas a un potencial energético de 100 kilovatios/cm<sup>3</sup>/segundo, hasta el punto considerado aceptable para consumo humano normal. Los efectos observados por los investigadores alemanes y rusos se presentan en tres categorías:

- Categoría I, Efectos que producen cáncer.
- Categoría II, Destrucción de los nutrientes de los alimentos.
- Categoría III, Efectos biológicos de la exposición.

<http://www.webislam.com/?idt=9646>