



COMUNICATO ANDROMEDA n. 37/95

LATTE PASTORIZZATO... LATTE ALTERATO

(LA PASTORIZZAZIONE DISTRUGGE IL POTERE NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI E LE VIRTU' TERAPEUTICHE DEL LATTE CREANDO CONDIZIONI FAVOREVOLI ALLE MALATTIE DEGENERATIVE NELLE PERSONE E NELL'AMBIENTE*)

La pastorizzazione, che prende il nome da Louis Pasteur, è il processo di riscaldamento cui vengono sottoposti il latte o altri prodotti alimentari. Generalmente i trattamenti di pastorizzazione sono condotti a temperature variabili da 54 a 70°C e per tempi compresi fra i 20 e i 30 minuti. I nuovi metodi "flash" di pastorizzazione riscaldano il latte da 65 a 76°C per 15-22 secondi. In tal modo si distruggono i batteri patogeni e si ritarda lo sviluppo di altri batteri. Ma, secondo lo scienziato Norman Walker, si richiedono temperature da 87 a 110°C per uccidere i microrganismi patogeni come gli agenti del tifo, i colibacilli, i micobatteri e le brucelle.¹

Il calore della pastorizzazione è comunque sufficiente per distruggere i batteri lattici come il *Lactobacillus acidophilus*, che contribuiscono a sintetizzare la vitamina B nel colon e a tenere sotto controllo i batteri putrefattivi. Acidificando il latte che poi coagula, i batteri lattici tengono i batteri della putrefazione sotto controllo. Il latte pastorizzato, non avendo questa protezione, si potrà alterare. **Quindi l'ironia della pastorizzazione è che distrugge le proprietà battericide del latte.** La pastorizzazione interrompe la crescita dei batteri solo temporaneamente: in seguito i batteri rimasti si riproducono molto di più che nel latte crudo. Il chirurgo dentista Royal Lee sostiene che molti casi di brucellosi si riscontrano nelle comunità dove il latte è pastorizzato.² Gli avvelenamenti da salmonella, che colpirono oltre 500 persone in Illinois e nello Iowa nella primavera 1985, vennero fatti risalire al latte pastorizzato.³

Qual è la causa della brucellosi? È stato dimostrato essere una malattia deficitaria curabile negli uomini e negli animali con la somministrazione di minerali.⁴ Particolarmente importanti si sono rivelati il manganese e il magnesio.⁵

I principali vantaggi del latte pastorizzato sono due:

1) **Il produttore può permettersi la sporcizia.** Gli standards qualitativi degli animali che producono latte crudo sono considerevolmente più alti di quelli dei soggetti che producono latte da pastorizzare, e, perciò, i prodotti da latte crudo sono più costosi.

2) **È conveniente per il negoziante e per il contadino.** Nonostante che il latte crudo si mantenga più a lungo del latte pastorizzato, se non viene prodotto in condizioni di massima pulizia si potrà cagliare prima di quest'ultimo. La pastorizzazione può nascondere l'odore stantio e dare al latte una vita protetta più lunga.

In che modo il calore della pastorizzazione compromette il potere nutrizionale del latte?

Il riscaldamento di ogni alimento oltre i 50°C determina la distruzione degli enzimi, i trasformatori biochimici che generano le migliaia di processi chimici continuamente attivi nel nostro corpo. Una delle funzioni degli enzimi è quella di rilasciare i nutrienti degli alimenti che consumiamo. Il calore della pastorizzazione elimina la fosfatasi enzimatica che è necessaria all'assimilazione del calcio. Alcuni ricercatori parlano di oltre il 50% del calcio presente nel latte pastorizzato che non viene assimilato dal corpo.^{6-6 bis}

Perdita di proprietà alimentari, alterazione delle strutture scheletriche e altre malattie provocate dalla pastorizzazione

1) **Vitamine:** la perdita di vitamine lipo-solubili come la A e la E può aumentare di oltre due terzi. La perdita di vitamine solubili in acqua come la B e la C può andare dal 38% all'80%. La perdita di vitamina C supera normalmente il 50%.⁷

2) **Minerali:** il 20% dello iodio si perde volatilizzato e si riduce la bio-disponibilità di altri minerali in varia misura.⁸

3) **Trentotto elementi alimentari o più** sono alterati o distrutti, incluse le proteine e gli ormoni così come le vitamine e i minerali sopracitati. Anche i grassi vengono alterati dal calore così come l'intero complesso delle proteine che è reso meno disponibile per la riparazione e la ricostruzione dei tessuti.⁹

4) **Agenti anti-anemici e anti-irrigidimento:** la pastorizzazione distrugge l'agente "anti-irrigidimento" (fattore Wulzen) dei porcellini d'India e l'agente "anti-anemico" nel latte.¹⁰

5) **Agente X:** l'agente X utile nella riparazione dei tessuti è eliminato.¹¹

6) **Denti ed ossa:** I denti nei bambini sono meno cariabili se la dieta è integrata con latte crudo invece che da latte pastorizzato.¹² Il dr. F.M. Pottenger, Jr., che ha studiato gli effetti del latte crudo con esperimenti condotti su animali e persone, riporta che il latte crudo rende ossa e denti migliori rispetto al latte pastorizzato e che protegge e previene i problemi dentali, la sordità, l'artrite (dovuta alla presenza del fattore Wulzen), la febbre reumatica e l'asma.¹³

* Questo comunicato riporta un articolo di Walene James, tratto dal suo libro "Immunization: The Reality Behind the Myth", pubblicato nel 1988 da Bergin & Garvey Publishers, Inc. Massachusetts, USA. **L'articolo è comparso sul numero 2 (ottobre - novembre 1995) dell'edizione italiana della rivista NEXUS NEW TIMES, diretta da Furio Stella e coordinata da Tom Bosco, che ringraziamo per la disponibilità.** Il libro è disponibile presso Greenwood Publishing, USA, Tel. + 1 (203) 226 3571.

7) **Trombosi coronarica e arteriosclerosi:** dichiara il Dr. J.C. Annand di Dundee, Scozia: "I prodotti caseari sono molto nutrienti, inclusi la panna cruda e il burro crudo, non otturano le arterie, non aumentano il colesterolo nel sangue a differenza dei latticini pastorizzati ad alte temperature."¹⁴ e aggiunge: "il consumo di proteine da latte cotto... e non il suo grasso... è stato storicamente dimostrato correlarsi con l'alta incidenza della trombosi."¹⁵

8) **Deformazioni scheletriche e malattie degenerative:** È stato dimostrato che gli animali da laboratorio degenerano più rapidamente quando sono nutriti con latte pastorizzato. Ad esempio, i vitelli nutriti con latte pastorizzato muoiono entro 60 giorni, come dimostrano numerosi esperimenti"¹⁶ Forse il più famoso e classico esperimento conosciuto è quello del Dr. Francis M. Pottenger, che fu riportato al Secondo Seminario Annuale per lo Studio e la Pratica della Medicina Dentale a Palm Springs, California, nell'ottobre 1945. Il rapporto sottolinea il risultato di 10 anni di intensi studi su circa 900 gatti allevati e studiati per quattro e cinque generazioni. I gatti furono suddivisi in sei gruppi. Vennero così nutriti: il **primo** con carne cruda, latte crudo e olio di fegato di merluzzo. Il **secondo** riceveva la stessa dieta con la differenza che la carne era cotta. Agli **altri gruppi** venne somministrata carne cruda e vari tipi di latte cotto, come latte pastorizzato, latte in polvere e latte condensato. Soltanto i gatti del primo gruppo rimasero sani per tutta la durata dell'esperimento. I gatti degli altri gruppi soffrirono di deformazioni dello scheletro, infestazioni da parassiti, allergie, artriti, sterilità, lesioni alla pelle, lesioni cardiache e molte altre condizioni degenerative simili a quelle riportate nella medicina umana.

Uno dei più interessanti fenomeni dell'esperimento fu osservato nei recinti che ospitavano i gatti dopo che l'esperimento fu terminato. I recinti rimasero incolti per diversi mesi. Le erbe selvatiche crebbero in ogni recinto ma soltanto nei recinti che avevano ospitato i gatti nutriti con latte crudo crebbero in modo lussureggiante. Ciò portò gli scienziati a condurre ulteriori esperimenti. Seminarono fagioli in ogni recinto ma, ancora, solo nei recinti dei gatti nutriti con latte crudo crebbero delle piante rigogliose. La vegetazione negli altri recinti era rada e irregolare, la peggiore nel recinto dei gatti nutriti con latte condensato. In particolare questi gatti mostrarono le deficienze più marcate unitamente a modificazioni degenerative.

Gli scienziati concludono: "I principi nutrienti sono facilmente alterati dal calore e dall'ossidazione che uccidono le cellule viventi. I cambiamenti si manifestano anche nelle generazioni successive."¹⁷

Il Dr. William Campbell Douglass ci ricorda che il latte fresco e crudo è stato usato con successo come agente terapeutico fin dai tempi di Ippocrate che lo prescriveva per la tubercolosi. Nel suo libro, informato e spiritoso, dal titolo "*Il latte dell'Umanità non è Pastorizzato*", descrive molte altre patologie che possono essere trattate con successo per mezzo del fresco, intero, pulito, latte crudo. Alcune di queste sono: gli edemi, l'obesità, le allergie, l'alta pressione, la psoriasi, il diabete, gli inconvenienti alla prostata, le infezioni del tratto urinario, le malattie di cuore e di rene, l'irrigidimento delle arterie, la nevralgia, l'artrite, le ulcere gastriche e duodenali e i crampi ai muscoli durante la gravidanza. Il latte pastorizzato non avrebbe alcun effetto. Deve essere latte crudo.

NOTE BIBLIOGRAFICHE

1. Walker, Normal, *Diet and Salad Suggestions*, Norwalk Laboratory, Publishing Department, St George, Utah, USA, 1947, p. 32;
2. Lee, Royal, D.D.S., "The Battlefield for Better Nutrition", *The Interpreter*, 15 luglio 1950;
3. "Food Poisoning Cases in Illinois", Item in "Health Notes", *Health Freedom News*, Maggio 1985, p.31;
4. Rupp, Ed, "What About Trace Minerals?", *Missouri Ruralist*, 9 aprile 1949; "Are We Starving at Full Tables?", *Steel Horizons*, vol. 12, no.3;
5. Davis Adelle, *Let's Get Well*, Harcourt, Brace & World, Inc., New York, USA, 1965, p. 149;
6. Broadston, Elizabeth J., "Hear Ye-Mothers!", *Let's Live*, febbraio 1955, p.12. Anche, Royal Lee, D.D.S., "Raw Food Vitamins", Discorso pronunciato davanti alla Massachusetts Osteopathic Society Convention, Boston, 22 maggio 1949;
- 6 bis. Numerosi studi hanno sottolineato l'espansione dei sintomi di deficienza di calcio tra gli americani, eppure gli americani sono tra i più grandi consumatori e produttori di latte del mondo. Su 148 paesi gli USA sono all'11° posto di consumo pro capite di proteine da latte secondo *The New Book of World Rankings*, 1984 Edition. Che relazione vi è tra questo dato e la pastorizzazione del latte e i prodotti caseari?
7. Clark, Linda, *Stay Young Longer*, Pyramid Books, New York, 1971, p. 194. Anche, "Abstracts on the Effect of Pasteurization of the Nutritional Value of Milk", Lee Foundation for nutritional Research, Reprint No. 7;
8. Bullit Darlington, Jean, "Why Milk Pasteurization?", *The Rural New-Yorker*, 3 maggio 1947, p. 4, Also, Broadston, op. cit., p. 12;
9. Broadston, op. cit., p. 12;
10. Darlington, op. cit., p.5;
11. Ibidem;
12. *The Lancet*, 8 maggio 1937, p. 1142. Taken from Lee Foundation for Nutritional Research, Reprint No. 7;
13. Clark, op. cit., pp. 194-195;
14. Pottenger, Francis M., Jr., M.D., "A Fresh Look and Milk". Questo articolo comparve la prima volta nel rapporto del Sig. Kenan in *The history of Randleigh Farm*. Questa ristampa non ha data, ma un articolo di J. F. Wischusen e N. O. Gunderson, M.D., "The Nutritional Approach to the Prevention of Disease", in *The Science Counselor*, settembre 1950, fa riferimento al libro *The history of Randleigh Farm*, William R. Kenan, Jr., Lockport, NY, 1942, IV edizione;
15. *Organic Consumer Report*, 7 ottobre 1975;
16. Bieler, Henry G., M.D., *Food is Your Best Medicine*, Random House, New York, NY, USA, maggio 1969, p. 213;
17. Pottenger, Francis M., Jr., M.D., "The Effect of Heat-Processed Foods and Metabolised Vitamin D Milk on the Dentofacial Structures of Experimental Animals", *American Journal of Orthodontics and Oral Surgery*, agosto 1946, pp. 467-85;
18. Campbell Douglass, William, M.D., *The Milk of Human Kindness is Not Pasteurized*, Last Laugh Publishers, Marietta, GA, USA, 1985, Capitolo 11.

Per qualsiasi ulteriore informazione rivolgersi a:
Soc. Editrice Andromeda - via S. Allende 1 - 40139 Bologna
Tel. 051.490439 - 0534.62477 - Fax 051.491356
e-mail: andromeda@posta.alinet.it - http: www.alinet.it/andromeda