

Magnetronovens: een recept voor kanker

Magnetronvoedsel is slecht voor de gezondheid. Deze informatie is gedurende dit jaar verspreid onder diverse instanties, tot de Tweede Kamer aan toe. Niemand lijkt echter actie te willen nemen. U kunt hier het ware verhaal achter de magnetron lezen en uw eigen keuzes maken.

Door Simon Best

Tien jaar oud bewijs, onderdrukt door Zwitserse rechtbanken, laat zien dat voedsel uit een magnetron verontrustende veranderingen kan veroorzaken in uw bloed. Recentere studies voegen nog meer bewijs toe dat magnetrons een risico vormen voor uw gezondheid. In 1989 deed een Zwitserse voedseldeskundige genaamd Dr. Hans-Urich Hertel enige verontrustende ontdekkingen over magnetronovens. Hij vecht al meer dan tien jaar voor het recht om de wereld te laten weten wat hij voor ontdekking heeft gedaan. Het punt dat hij publiekelijk probeert te maken is vitaal voor de belangen van consumenten: ieder voedsel dat gegeten wordt, gekookt of ontdooit in een magnetron kan veranderingen in het bloed veroorzaken dat een indicatie geeft van een ontwikkelend pathologisch proces dat ook wordt gevonden in kanker. Hertel is echter in de tang gehouden door de fabrikanten van Magnetrons, die handelswetten en het Zwitserse gerecht effectief gebruiken. Ze proberen hem zelfs persoonlijk te ruïneren. In maart 1993 verbood het Berner Handels

gerecht Dr. Hertel te publiceren over magnetrons die gevaarlijk zijn voor de gezondheid. Het proces was aangespannen door de Zwitserse Vereniging van Dealers van Elektrotechnische apparaten voor huishouden en industrie. Overtreding leverde hem een boete op van SF5000 of één jaar gevangenis. De federale rechtbank in Lausanne bevestigde dit vonnis in 1994. De rechtbank baseerde dit vonnis op de Zwitserse wet tegen oneerlijke mededinging, die "discriminatie, onware, misleidende en onnodig schade aanrichtende beweringen tegen een fabrikant en zijn producten" verbiedt (Journal of Natural Sciences, 1998; 1:2-7). Een wet die alleen de belangen van de handel behartigt. Deze wet snoert de Zwitserse pers ook de mond, zodat iedere uitspraak die kon worden gezien als kritiek op magnetronovens gemakkelijk kon leiden tot een proces. De mening van de Zwitsers over Dr. Hertel's bevindingen wordt niet gedeeld door de rest van Europa.

In Augustus 1998 oordeelde het Europees Gerechtshof voor Mensenrechten dat het vonnis door het Zwitserse gerechtshof tegen Dr. Hertel nietig was, omdat het tegen de vrijheid van meningsuiting indruiste. Zwitserland moest volgens het Europese Gerechtshof een compensatie betalen van SF40.000. Ondanks deze overwinning, van twee jaren geleden, wacht Dr. Hertel nog steeds op de Zwitserse rechtbanken om hun vroegere besluit terug te draaien en de boete van SF8000 kwijt te schelden.

In de tussentijd worden zijn explosieve ontdekkingen bevestigd door bewijsmateriaal dat over de gehele wereld opduikt.

Hoe begon het?

Sommige mensen geloven dat magnetrons werden ontwikkeld gedurende W.O. II door de Duitsers om gemakkelijk voedsel te produceren in hun onderzeeboten. Anderen zeggen dat dezelfde wetenschappers ze ontwikkeld hebben om mobiele operaties te kunnen ondersteunen gedurende de invasie in de Sovjetunie. Wat het ook moge zijn, hun uitvinding dateert uit

W.O.II. Na de oorlog werd de technologie teruggebracht naar de V.S., waar het werd ontwikkeld, met als resultaat een magnetronoven voor thuisgebruik die in 1952 door Raytheon op de markt werd gebracht. Sindsdien is de technologie gepromoot over de gehele wereld, zonder dat er door de relevante autoriteiten onderzoek naar mogelijke schadelijke effecten werd gedaan. Het was pas in de jaren zeventig dat de eerste rapporten kwamen die twijfelden aan de veiligheid van magnetronvoedsel. Studies naar de weefsels van broccoli en wortel, gekookt in de magnetron, lieten zien dat de moleculaire structuren van de voedingsstoffen dusdanig werden vervormd dat de celwanden, die bij

conventioneel koken intact blijven, zwaar aangetast raakten (Journal of Food Science 1975; 40:1025-9).

Hoe een magnetron werkt

Een magnetronoven gebruikt een component dat een magnetronbuis wordt genoemd. Deze zorgt ervoor dat een elektronenbundel gaat oscilleren op een hele hoge frequentie, hierbij wordt microgolfstraling geproduceerd. Huishoudelijke en commerciële apparaten gebruiken een frequentie van 2,45 GHz bij een vermogen van 90-1000 watt voor een huishoudelijke magnetron, waarvan de voeding ontworpen is om 4000 volt pulsen te geven aan de magnetronbuis.

De 2,45 GHz frequentie wordt gebruikt omdat water de elektromagnetische energie het snelst en maximaal absorbeert, waarmee voedsel dat water bevat snel kan worden opgewarmd. De moleculen binnen het voedsel worden gedwongen om zichzelf te richten naar het heel snel veranderende veld en te oscilleren rond hun as. Warmte wordt geproduceerd door de aanmerkelijke hoeveelheid intermoleculaire wrijving. Microgolven worden vanuit de magnetronbuis gestraald naar het ovensgedeelte, waar ze het voedsel opwarmen van binnenuit, terwijl gewone ovens dat andersom doen.

Opwarmen van binnenuit kan een aantal koude plekken geven, waardoor het bord constant moet draaien. Het maximum lekniveau dat is toegestaan onder de huidige standaarden is een vermogensdichtheid van 5 mWatt per vierkante centimeter op een afstand van 5 centimeter vanaf de ovendeur. Deze limiet is gebaseerd op standaarden voor microgolfstraling die worden aangevochten door hen die aangeven dat met niet-thermische effecten van microgolfstraling en de overeenkomende stralingsniveaus (zoals bijvoorbeeld bij mobiele telefoons) rekening moet worden gehouden. De deur zelf moet periodiek worden gecontroleerd om u ervan te verzekeren dat hij niet heel erg lekt.

Hertel's onderzoek

Elf jaar geleden bundelde Dr. Hertel, een voedseldeskundige die al verscheidene jaren voor één van de internationale Zwitserse voedselbedrijven had gewerkt, zijn krachten met Professor Bernard Blanc van het Federal Institute of Technology om een uitgebreid onderzoek te leiden over het effect van voedsel bereid in magnetrons op mensen. Alhoewel het programma stopgezet werd door het Zwitsers Nationaal Fonds besloten de twee wetenschappers om een kleiner onderzoeksprogramma zelf te betalen. Ze selecteerden acht mensen van het Macrobiotisch Instituut in Kientel in Zwitserland. Zij allemaal, inclusief Dr. Hertel zelf, ondergingen een streng macrobiotisch dieet om de aanwezigheid van beïnvloedende elementen in de bloedmonsters te minimaliseren. Behalve Hertel, die 64 was op dat moment, waren ze allemaal tussen de 20 en de 40 jaar oud. Zoals Hertel vertelde aan 'What Doctors don't tell you': "We leefden allemaal in hetzelfde hotel gedurende acht weken en er was geen roken, geen alcohol en geen seks. Met tussenpozen van 2 tot 5 dagen

ontvingen de vrijwilligers één van de acht mogelijke voedselbronnen op een nuchtere maag: onbewerkte melk van een biologisch-dynamische boerderij; dezelfde melk op gewone wijze gekookt; dezelfde melk gekookt in een magnetron oven; gepasteuriseerde melk uit gewone bron; rauwe groente van een biologisch-dynamische boerderij; dezelfde groente gekookt op gewone wijze; dezelfde groenten bevroren en ontdooit in een magnetron en dezelfde groenten gekookt in de magnetron. Bloedmonsters werden van iedere vrijwilliger genomen voordat ze aten, dan een bepaalde tijd na het eten van de bovenstaande preparaten. Belangrijke veranderingen werden gevonden in het bloed van mensen die magnetronvoedsel hadden gegeten: onder andere een vermindering in alle hemoglobine- en cholesterolwaarden, zowel het hoge-dichtheid cholesterol (HDL; 'goed' cholesterol) als het lage-dichtheid cholesterol (LDL; 'slecht' cholesterol).

(Nexus, 1995; April-Mei: 25-7). Lymphocieten (witte bloedcellen) lieten een opvallende vermindering zien, direct na het eten van voedsel uit de magnetron. Bij het eten van ander voedsel was dat niet het geval. Bovendien ontdekte Hertel een heel belangrijk verband tussen de hoeveelheid magnetronenergie in het testvoedsel en de helderheid van bacteriën die oplichten als er naar gekeken wordt onder een speciale lamp. Hertel concludeerde dat deze energie doorgegeven wordt aan degenen die magnetronvoedsel eten. Behalve deze effecten van het opwarmen met de magnetron van voedsel, vond Hertel ook niet-thermische effecten die, zoals hij beweert, de permeabiliteit van het celmembraan veranderen door de elektrische potentialen tussen de binnenkant en de buitenkant van de cel te veranderen. De beschadigde cellen worden een gemakkelijke prooi voor virussen, schimmels en andere micro-organismen. De natuurlijke reparatie mechanismen van cellen wordt ook verstoord, wat uiteindelijk de cel dwingt om naar een 'noodtoestand' energievoorziening om te schakelen; van aeroob (op zuurstof gebaseerd) naar anaeroob (geen zuurstof) ademen. In plaats van water en kooldioxide te produceren, produceren ze waterstofperoxide en koolmonoxide. In zo'n situatie, neemt Hertel aan, vallen de cellen terug van 'gezond verbranden' naar een ongezond 'gist' proces van energie opwekken. Hertel verklaart dat als voedsel wordt bereid in de magnetron, de oven een ingangsvermogen van ongeveer 1000 Watt of meer gebruikt.

De resulterende verwoesting en deformatie van de voedselmoleculen produceert nieuwe 'radiolytische' chemische verbindingen, onbekend in de natuur. De huidige kennis in wetenschappelijke kringen is dat magnetron- en ander bestraald voedsel geen hogere niveaus van radiolytische chemische verbindingen bezit dan voedsel op de traditionele manier gekookt, maar Hertel's resultaten laten het tegengestelde zien. Bloedonderzoek van de deelnemers bevestigde ook dat het bloed niet goed was bij degenen die voedsel uit de magnetron aten. Monsters, genomen om 7.45 elke morgen, 15 minuten na de voedselinname en twee uren later, lieten zien dat erythrocyte, hemoglobine, hematocriet en leucocyte waarden allen op het laagste niveau van normaal waren bij degenen die magnetronvoedsel aten. Deze resultaten zijn gelijk aan mensen die bloedarmoede lijken te krijgen; de resultaten werden zekerder en statistisch van betekenis in de tweede maand van de studie. Bovendien, als bovenstaande waarden naar beneden gaan, gingen de cholesterolwaarden in het bloed dienovereenkomstig omhoog. Het is niet moeilijk te begrijpen waarom de publicatie van deze resultaten in 1992 een succes zou hebben betekend in Zwitserland. Desalniettemin was de reactie van de Zwitserse autoriteiten en industrie om hem te berechten en beschuldigen van oneerlijke competitie. Dit blijft een zwarte bladzij in de Zwitserse geschiedenis. Zo was de druk op Professor Blanc zo groot dat hij zich gedwongen voelde om afstand te nemen van de interpretatie in hun gezamenlijke publicatie kort hierna. Onder elkaar bekende hij aan Dr. Hertel dat hij bang was voor de veiligheid van zijn familie. (Journal of Natural Sciences, 1998: 1:2-7). Ondanks pogingen om hem zijn mond te snoeren, blijft Dr. Hertel's onderzoek

beschikbaar voor het publiek buiten Zwitserland via post of zijn website (kopieën beschikbaar van The World Foundation for Natural Science, Box 632, CH-3000, Bern, Zwitserland tel: 0041 33 438 1158 fax: 437 48 16. Website: www.wffns.org).

Russen weerden magnetrons

Na W.O. II experimenteerden de Russen ook met magnetronovens. Vanaf 1957 tot nu toe werd hun onderzoek gedaan in het Radiotechnologisch instituut in Klinsk, Wit-Rusland. Volgens Amerikaans onderzoeker William Kopp, die veel van de resultaten van het Russische en Duitse onderzoek bij elkaar zocht en eerst werd vervolgd omdat hij dit deed (Journal of Natural Sciences, 1998; 1: 42-3), werden de volgende effecten waargenomen door de Russische teams. Opgewarmd vlees in magnetrons, geschikt voor menselijke consumptie veroorzaakte:

- d-Nitrosodiethanolamine (een bekende kankerverwekker).
- Destabilisatie van actieve biologische eiwitverbindingen.
- Creatie van een bindend effect met de radioactiviteit in de atmosfeer.
- Creatie van kankerveroorzakende stoffen binnen eiwit-hydrolysaat verbindingen in melk en granen.
- Microgolfstraling veroorzaakte ook een wijziging in het afbraakproces van glucoside en galactoside, elementen binnen bevroren fruit als ze op deze manier worden ontdooid.
- Microgolven veranderden het verteringsgedrag van plantalkaloiden als ze rauw, gekookt of bevroren hieraan werden blootgesteld voor een hele korte tijd.
- Kankerveroorzakende vrije radicalen werden gevormd in bepaalde mineraalmoleculaire formaties in plant substanties, vooral in rauwe groenten uit plantenwortels.
- Innemen van magnetronvoedsel veroorzaakte een hoger percentage kankerachtige cellen in het bloed.
- Door de chemische veranderingen binnen het voedsel, gaan storingen ontstaan in het lymfesysteem, een aftakeling van de capaciteit van het immuunsysteem om zichzelf te beschermen tegen kankergroei.
- De onstabiele vertering van magnetronvoedsel wijzigt het elementaire voedsel, wat leidt tot storingen in het verteringssysteem.
- Degenen die magnetronvoedsel aten lieten statistisch gezien een hogere mate van maag- en ingewandskanker zien, inclusief een algemene aftakeling van celwandweefsel met een geleidelijke afbraak van de vertering en darm functie.
- Microgolfstraling veroorzaakte significante vermindering in de voedingswaarde van alle voedsel waarover de studie ging, in het bijzonder: Een vermindering in de biologische beschikbaarheid van vitamine B-complex, C en E, essentiële mineralen en 'lipotrophics', verwoesting of vermindering van de voedingswaarde van nucleïne-zuren proteïnen in vlees, vermindering van de stofwisselingsactiviteit van alkaloiden, glucosiden, galactosiden en nitrilosiden (basisingrediënten in fruit en groenten).
- Merkbare versnelling van structurele ontbinding in al het voedsel (Perceptions, 1996; Mei/Juni: 30-3).

Daarom werden magnetrons geweerd in Rusland in 1976; dit verbod werd opgeheven na Perestrojka

Recent onderzoek

Terwijl sommige van de bovengenoemde resultaten nog moeten worden bevestigd, heeft ander onderzoek in Engeland en de V.S. andere mogelijke risico's aangetoond. In 1990 hebben twee onderzoekers in het Departement van Medische Microbiologie op de Universiteit van Leeds de ongelijkmatige verhitting onderzocht die kan worden veroorzaakt door magnetrons. Ze vonden uit dat de hoeveelheid zout in een bepaalde portie aardappelpuree de temperatuur binnenin beïnvloedde. Hoe meer zout, hoe lager de temperatuur. De auteurs concludeerden dat "de slechte doordringing van microgolven in het testvoedsel met hoge ionenconcentraties kon resulteren in de inductie van elektrische/ionische stroom in de oppervlakte van het voedsel. Dit zou ook verklaren waarom commercieel voedsel opgewarmd in magnetrons aan het oppervlak kookt en nog steeds koel is aan de binnenkant." (Nature, 1990; 344:496). In 1991 stierf een patiënt in het ziekenhuis van Tulsa, Oklahoma aan 'anaphylaxis', nadat ze een bloedtransfusie had gekregen die was opgewarmd in de magnetron. De straling lijkt het bloed op een bepaalde manier veranderd te hebben waardoor de patiënt stierf (Journal of Natural Sciences, 1998; 1: 2-7). In augustus 1989, liet onderzoek in opdracht van de Britse regering zien dat Listeria en andere potentieel dodelijke bacteriën kunnen overleven in magnetronvoedsel, zelfs als instructies worden opgevolgd

(Food Business, 1989; 20:12). Ander onderzoek in de V.S. heeft aangetoond dat de praktijk van opwarmen van overgebleven voedsel in de magnetron gevaarlijk is. Onderzoekers onderzochten een uitbraak van Salmonella onder mensen die een picknick hielden in 1992 en zagen dat mensen die overgebleven vlees mee naar huis namen en het met de magnetron opwarmden ziek werden. Geen van degenen die een conventionele oven of fornuis gebruikten werd ziek. De onderzoekers concludeerden dat, vergeleken met conventionele methoden van opwarmen van voedsel, magnetrons geen preventieve bescherming boden tegen ziektes (American Journal of Epidemiology, 1994; 139: 903-9).

Warm geen melk op in een magnetron

Opwarmen of ontdooien van menselijke melk door een magnetron veroorzaakt een vermindering van het aantal antilichamen in de melk, zelfs als hele lage temperaturen (20-53°C) worden gebruikt (Paediatrics, 1992; 89:667-9).

In een studie, uitgevoerd op Stanford University in California, werd duidelijk dat warm maken op hogere temperaturen dan 72°C een aanmerkelijke vermindering in alle geteste afweerfactoren veroorzaakte. De onderzoekers verwierpen het gebruik van magnetron in ziekenhuizen om menselijke melk op te warmen, zelfs op lage temperaturen. Een andere studie, uitgevoerd in Wenen, concludeerde dat koken in de magnetron een groot aantal wijzigingen in de eiwitten in het voedsel veroorzaakte die niet werden waargenomen na conventioneel koken. D-proline en cis-D-hydroxyproline werden in aanmerkelijke hoeveelheden gevonden in de magnetron opgewarmde melkpoeder voor baby's, terwijl normaal alleen L-proline wordt gevonden in biologisch materiaal (L staat voor Laevo-rotatie, D voor dextro-rotatie, refererend aan de richting waarin elektronen roteren in hun baan van optische polarisatie). Lubec en zijn collega's waarschuwden dat "de conversie van trans naar cis vormt een groot risico, omdat als de cis-aminozuren worden ingesloten in peptiden en eiwitten in plaats van hun biologische tegenhangers, dit kan leiden tot structurele, functionele en immunologische veranderingen" (Lancet, 1989; 9: 1392-3). Ander onderzoek heeft ook aangetoond dat het opwarmen in de magnetron van melk voor baby's moleculaire veranderingen in aminozuren in melkeiwitten veroorzaakt, waardoor giftigheid ontstaat of de

voedingswaarde van de melkformule wordt verlaagd. Nochtans was het aantal veranderde eiwitten heel laag (Journal of the American College of Nutrition, 1994; 13:209-10). Niet al het bewijsmateriaal is negatief. Wetenschappers op het voedingsinstituut in Zeist voerden een 13 weken lange studie uit naar de effecten van magnetronvoedsel op de bloedsamenstelling en andere gezondheidsindicatoren van ratten. Zij vonden geen verslechterde effecten (Food Chemical Toxic, 1995; 33: 245-56). Dit waren echter dierenstudies en die hoeven niet noodzakelijkerwijs van toepassing te zijn op menselijke gezondheid.

Een ander probleem met voedsel bereid in de magnetron is dat het minder kleur en smaak bezit vergeleken met conventioneel gekookt voedsel, speciaal in voedsel dat deeg bevat. Dit heeft de ontwikkeling van voedsel additieven gestimuleerd, zo worden kunstmatig de kleuren en smaken gecreëerd die consumenten verwachten. Of zoals Australische studenten Ashton en Laura verklaren in hun boek 'The Perils of Progress' (Zed Books, London, 1999): "Een voorbeeld van een nieuw type van smaakproducerende technologie ontwikkeld voor gebruik in magnetrons is 'susceptors'. Deze apparaten worden normaal gesproken gelijkend aan de verpakking van magnetronvoedsel en gebruikt om bepaalde gebieden met hoge temperatuur te bereiken. Dit heeft het effect van het bruin worden van het voedsel gedurende het koken met de magnetron. Een subtiel bijeffect van sommige van de 'susceptor' apparaten was het vrijkomen in het voedsel gedurende het koken in de magnetron van een kleine hoeveelheid van de giftige chemische verbinding bisphenol-A-diglycidyl ether (BADGE). BADGE was een component van koude lijm, gebruikt om de susceptors aan de verpakking

te maken." De auteurs citeren een studie uit 1992 van 52 monsters van pizza's waarin in negen daarvan susceptors werden gebruikt, in één merk werd zelfs een concentratie BADGE gevonden tussen 0.2 en 0.3%. De stof werd gevonden in de pizza als deze, volgens de instructies, werd gekookt in de verpakking (Food Additives and Contaminants, 1995; 1:779-87). Ander onderzoek liet zien dat een groot aantal chemische stoffen wordt losgelaten door de susceptor die is samengepakt met voedsel zoals pizza's wafels en franse frietjes voor de magnetron. Een studie identificeerde 44 verschillende vluchtige chemische stoffen, waaronder carcinogeen benzeen (AOAC international 1993; 76:1268-75).

Een andere giftige chemische stof die overgaat van de verpakking naar het voedsel tijdens het magnetron-kookproces is benzophenone, een component van de inkt geprint op het karton (Food Additive Contaminates, 1994; 11:231-40).

Brood en ontbijt worden vaak verkocht in zakken met wax om ze gemakkelijk in de magnetron te kunnen opwarmen.

Een recente studie heeft aangetoond dat bij voedsel dat bereid werd volgens de instructies 60% was opgenomen in het voedsel (Food Additives Contaminants, 1994; 11:79-89). De PVC plastic films die het voedsel bedekken gedurende het koken met de magnetron laten zoveel plastic sporen na in het voedsel dat in 1996 werd aanbevolen dat PVC niet in direct contact met het voedsel mag worden gebruikt gedurende het koken in de magnetron (AB Badeka, MG Kontominas, 1996; geciteerd in Ashton and Laura, 1999, p. 68).

Bescherm jezelf tegen straling als je de magnetron moet blijven gebruiken:

- Controleer hem regelmatig op lekken van elektromagnetische straling;
- De deur nooit openen als de oven aan staat;

- Sta minstens 90cm van de magnetron (vooral kinderen) om cumulatieve effecten van een minimale blootstelling te vermijden. De lens van het oog is het meest in gevaar bij langdurige blootstelling aan microgolven omdat het geen manier heeft om de energie te dissiperen, thermisch of op een andere manier.
- Vermijd het koken van bevroren voedsel en commercieel vervaardigde maaltijden, vooral als ze in hun verpakking moeten worden gekookt.
- Gebruik keukengerei dat niet uit PVC bestaat.
- Zorg ervoor dat kinderen zo weinig mogelijk magnetronvoedsel eten.
- Wees je ervan bewust dat het meeste voedsel in restaurants warm wordt gemaakt in magnetrons door grote c
- ommerciële ovens. Deze vormen een groter risico voor de gebruikers en mensen die ze gebruiken zullen moeten worden gewaarschuwd.

De boodschap lijkt duidelijk. Kook geen voedsel in magnetrons, zeker niet voor kinderen tenzij er een echte urgentie voor is. Weersta de misleidende reclame dat de magnetron een 'snelle oplossing' is voor je 'drukke leven'. Realiseer je dat je lichaam gezond voedsel nodig heeft, geprepareerd op de gezondst mogelijke manier om optimaal te functioneren. De mate waarin je minder gezond voedsel gebruikt bepaalt of je lichaamsorganen en -processen als zodanig zullen worden beïnvloed, wat kan leiden tot degeneratie en ziekte. Bescherm jezelf tegen straling als je de magnetron moet blijven gebruiken

Simon Best, redacteur en producent van het kwartaalblad 'Electromagnetic Hazard Therapy'

E-mail: [Simon Best](mailto:Simon.Best@em-hazard-therapy.com)

Adres: Box 2039, Shoreham, West Sussex BN43 5JD Engeland

Website: www.em-hazard-therapy.com

Cancer Update from Johns Hopkins

This information is being circulated at Walter Reed Army Medical Center as well.



No plastic containers in microwave.



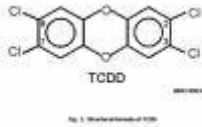
No water bottles in freezer.



No plastic wrap in microwave.



A dioxin chemical causes cancer, especially breast cancer.



Dioxins are highly poisonous to the cells of our bodies. Don't freeze your plastic Bottles with water in them as this releases dioxins from the plastic.



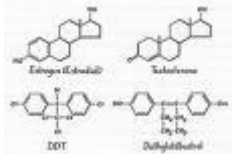
Recently, Edward Fujimoto, Wellness Program Manager at Castle Hospital ,? Was on a TV program to explain this health hazard.? He talked about dioxins and how bad they are for us.



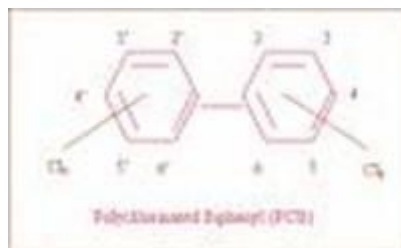
He said that we should not be heating our food in the? Microwave using plastic containers...



This especially applies to foods that contain fat.



He said that the combination of fat, high heat, and plastics releases dioxin Into the food and ultimately into the cells of the body...



?

Instead, he recommends using glass, such as Corning Ware, Pyrex or ceramic? Containers for heating food... You get the same results, only without the dioxin.

So such things as TV dinners, instant ramen and soups, etc.,?

Should be removed from the container and heated in something else.

Paper isn't bad but you don't know what is in the paper.?

It's just safer to use tempered glass, Corning Ware, etc..

He reminded us that a while ago some of the fast food restaurants moved away from the foam containers to paper.

The dioxin problem is one of the reasons...



Also, he pointed out that plastic wrap, such as Saran (Cling Film), is just as dangerous when?

Placed over foods to be cooked in the microwave. As the food is nuked, the high Heat causes poisonous toxins to actually melt out of the plastic wrap and drip into the food.

Cover food with a paper towel instead.

Bottled water in your car very dangerous.

This is how Sheryl Crow got breast cancer. She was on the Ellen show and said this same exact thing. This has been identified as the most common cause of the high levels in breast cancer, especially in Australia .

A friend whose mother was recently diagnosed with breast cancer and the Doctor told her: women should not drink bottled water that has been left in a car.

The doctor said that the heat and the plastic of the bottle have certain chemicals that can lead to breast cancer. So please be careful and do not drink bottled water that has been left in a car, and, pass this on to all the women in your life. This information is the kind we need to know and be aware and just might save us! The heat causes toxins from the plastic to leak into the water and they have found these toxins in breast tissue. Use a stainless steel Canteen or a glass bottle when you can!