Le sucre blanc raffiné est un vrai poison

(Note de Lise Solange : ceci n'est pas le titre du livre mais le titre de mon fichier)

Extrait du chapitre sur le sucre du livre du Dr David Schweitzer

(traduit « en vitesse » par Francesca)

Le sucre est un élément de base des féculents. Le sucre de canne contient 14% d'éléments-traces, minéraux et vitamines, qui nous ont donné la vie, en plus de la chlorophylle.

Le sucre que nous achetons au supermarché pour notre consommation personnelle est chauffé dans du lait de chaux : le calcium et les protéines sont éliminés. Il devient, dans un premier temps, un alcaloïde et toutes les vitamines sont détruites.

Dans une seconde phase, le sucre est mélangé à de la chaux acide, du gaz carbonique, du dioxyde de soufre et, enfin, du bicarbonate de sodium. La mixture est bouillie et refroidie plusieurs fois, puis cristallisée et centrifugée

Cette masse morte est ensuite traitée avec de l'hydroxyde de strontium. Puis, elle arrive à la raffinerie, où elle passe sur de l'acide de charbon de chaux, pour la nettoyer. La couleur foncée est enlevée en ajoutant de l'acide sulfurique, ensuite elle est filtrée avec de la poudre d'os calcinée. Enfin, elle est colorée avec du "Indathrenblue" ou avec le très toxique "Ultramarine".

La composition chimique de ce produit est $C_{12}H_{22}O_{11}$, et vous pouvez l'acheter dans les magasins sous la dénomination de "pur sucre de canne", morceaux de sucre, bonbons, etc.

Toute la vitalité et les forces protectrices en ont été détruites, et ce produit appelé sucre a une densité atomique de 98.4 à 99.5. Ce type de densité est classé dans la catégorie des poisons.

Ce sucre industriel irrite les membranes des muqueuses, les tissus, les glandes, les vaisseaux sanguins et le tractus intestinal de la personne qui le consomme. Le sucre blanc a aussi pour effet de paralyser le mouvement péristaltique de l'intestin et conduit à une défaillance du système immunitaire.

Le "tissu dentaire" a une "pression tissulaire" de 7 At. Le sucre industriel augmente cette pression osmotique à 34 At. L'émail dentaire est la substance la plus dure du corps humain, avec les os. Nous avons trouvé des dents qui ont séjourné 100 000 ans dans le sol et sont restées intactes malgré la chaleur, le froid, la pluie, la neige, les bactéries, etc. Le sucre blanc fabriqué par l'homme est capable, en revanche, de détruire l'émail des dents en quelques heures. Il pénètre comme un clou dans la structure du tissu dentaire et le rend cassant.

Ce que la nature n'a pas réussi à faire depuis le commencement, l'homme l'a fait en un rien de temps. Il est le seul être qui détruit la valeur nutritive de sa nourriture avant de la consommer.

Note de FW: lorsque vous achetez du sucre brun au super-marché, du sucre en morceaux, de la vergeoise ou de la cassonnade, il ne s'agit nullement de sucre complet, ni bio ni rien du tout; c'est en général du sucre blanc teinté... pour mieux embrouiller le consommateur ! (Achetez donc du "sucre complet" en magasin bio !)