

Igazság a jódról, a jódozott sóról

Magyarország talaja jódhányos. A talajból, a nincs-ből tehát nem tudják a növények felvenni a jódot. Amúgy, ha volna a talajban nyomelemként jód az szervesetlen jód lenne és a növényi anyagcsere révén átalakulna szerves kötésű jóddá, azaz kelátos jóddá. Az emberi szervezet csak a kelátos, azaz szerves kötésű jódot tudja hasznosítani, a szervesetlent pedig nem! Ha szervesetlen jód kerül a szervezetbe, az megzavarja a pajzsmirigy működését, melyet a jódhány is megzavar, azaz megbetegít. Tehát az sem jó, ha nincs jód, meg az sem ha van, de az szervesetlen jód! Az akadémikus tudomány megállapította a jódról, hogy az szublimáló elem. Ezt már régóta az általános iskolák felső tagozataiban is tanítják. Tehát tudni kellene róla mindenkinek, aki elvégezte az általános iskolák felső tagozatait. Sajnos ez nem így van! Saját és kollégáim felmérései szerint az általános iskolát befejezett tanulók 75 %-a (!!!) elfelejt, a szublimációról tanultakat!!!! A csak gimnáziumot és középiskolát végzettek közel kétharmada nem tudta megmondani, hogy mi az a szublimáció, de a főiskolát, egyetemet végzettek közül is a nem műszaki végzettségűek közel fele, szintén nem tudta, hogy mi az a szublimáció!!! Ennyit az oktatásunk hatékonyságáról és színvonaláról! A szublimáció azt jelenti, hogy egy anyag a szilárd halmazállapotból úgy alakul át légnemű halmazállapotba, hogy az átalakulás során kihagyja a folyékony halmazállapotot, azaz szilárd anyagból párolgással azonnal légneművé válik, azaz elillan minden olyan anyagból, amelybe szervesetlen jódot kevertek, vagy tettek.

Miért érdekes ez? Azért mert a jódhányt úgy akarják megoldani a hivatalos szervek, hogy szervesetlen jóddal jódozzák az étkezési sókat. Mi mérnökök, azt mondjuk, hogy nem hinni kell, hanem mérni! A méréseink ugyanis azt igazolták, hogy ha felbontunk egy jódozott sós polietilénes csomagolást és nem veszünk ki belőle sót, akkor az a felbontott só naponta veszít a súlyából, azaz elszublimál belőle a jód, végül teljesen eltűnik. Tehát „kész átverés” a jódozott só!!!!!! A papírcsomagolásból pedig azonnal kezd szublimálni a jód, mert az nem légmentes csomagolás!!

Vannak azonban olyan sós csomagoló üzemek is, amelyek nem szervesetlen fémjóddal jódozzák az étkezési sókat, hanem káliumjodid anyaggal, ami szintén szervesetlen. Ez meg azért problémás, mert amúgy is magas azon étkezési sók kálium, vagy káliumsó tartalma, melyeken nincs rajta az MSZ szabványszám megjelölés (MSZ 11007:2013), ami kötelezné a forgalmazókat, hogy az adott csomagolt só NaCl, azaz nátriumklorid tartalma elérje a minimum 97 %-os NaCl tartalmat!!!! Ugyanis ennyi NaCl tartalmat ír elő a Magyar Szabvány!!!! A szabványszám helyett sokan felírják a csomagolásra a 97 %-osnál magasabb NaCl tartalmat, de ezt csak akkor szabad elfogadni, elhinni, ha mellette rajta van a csomagoláson a megadott szabványszám is!! Nem tudom, hogy miért nézik el a hatóságok, hogy megjelenhetnek a kereskedelmi forgalomban olyan étkezési sók, amelyeken nincs feltüntetve a Magyar Szabvány száma, mert ha az NaCl tartalom nincs is feltüntetve a csomagoláson, a szabványszámnak rajta kellene, hogy legyen, mert ez garantálja a fogyasztók számára a minimum 97%-os NaCl tartalmat!!!!. Ha nincs feltüntetve tehát a szabványszám vagy a szabványszám mellett az NaCl tartalom mértéke, akkor olyan étkezési sókat nem szabad megvásárolni, legyen azoknak bármilyen hangzatos nevük is, vagy származzanak azok a Föld legtávolabbi, legmagasabb, vagy egykori magyar tájairól.

A káliumjodiddal még az is a másik probléma, hogy a hozzám fordulóknak vérvizsgálataik értékelésekor megállapítható, hogy 97%-uknál túl magas a vér kálium tartalma és túl alacsony a nátrium tartalma!!!! Kálium hiánya, azóta nem kell számítani (1950-es évektől!!), amióta

magas kálium tartalmú kálisókkal műtrágyázzák a termőföldjeinket. Egyébként a kálisós műtrágyák nélkül is magas a gabonafélék, a hüvelyesek és legtöbb zöldségféle, valamint több gyümölcs kálium tartalma, de különösen magas az állati termékeké, mivel az állatok többsége túlkáliumosított földeken termelt takarmánnyal, vagy amúgy, az nélkül is magas kálium tartalmú növényekkel van etetve!

A jódra szüksége van a szervezetünknek, mivel napjainkban a radioaktív háttérsugárzás mértéke a megengedett háttérsugárzás, négy, ötszöröse, de egyes helyeken a nyolc, tízszeresét is eléri ez a sugárzás (ezeket a műszeres mérések is igazolják!). Ha nincs elegendő szerves jód a szervezetünkben, akkor a radioaktív sugárzásban mindenütt jelen lévő radioaktív jód 131-es izotópjá fog beépülni a pajzsmirigybe, az pedig súlyos, esetleg gyógyíthatatlan betegségek kialakulásáért lesz felelős. Mivel oldjuk meg szervezetünk szerves kötésű jóddal való ellátását? Erre a legmegfelelőbbek, a szerves kötésű jódot tartalmazó tengeri algák, a chlorella, a spirulina és a barna alga, vagy ezek arányos keveréke, az Alga Complex. A nem tengeri algák jódtartalma nem megbízható, ugyanis függ attól, hogy az édesvíz, ahol az alga termelt olyan helyen van-e, ahol a talaj tartalmaz elegendő jódot, hogy így az ilyen vízben termelt alga is elegendő mértékben tartalmaz kelátos kötésű jódot. A tengeri, óceáni algák szerves jódtartalmát mindig ellenőrizni kell a csomagolásaikon, ugyanis a megemelkedett nukleáris sugárszint miatt Magyarországon ma mindenkinek (a gyermekeket és az aggokat is beleszámítva) legalább 2000 mg algakészítményt kellene fogyasztania, hogy a pajzsmirigy elegendő szerves jódot kapjon. 23. éves praxisom során bebizonyosodott, hogy az algák megfelelő mértékű fogyasztása ugyanúgy gyógyítja a pajzsmirigy alulműködést, mint a pajzsmirigy túlműködést, mivel ezek szerves, azaz kelátos kötésű jódot tartalmaznak.

Verőce, 2014 június 22

Dr. Weixl-Várhegyi László ny.r.alez.

metallográfus mérnök, fitoterapeuta,

életmód- és táplálkozási tanácsadó- és terapeuta

www.tisztaso.hu

www.biolaci.com