

LE LAIT, aliment mutagène

Lait pasteurisé: Pertes de certaines propriétés bénéfiques

Selon M. Vachon, la pasteurisation du lait peut détruire ou altérer les propriétés de certaines substances, comme des agents anti-inflammatoires, des agents immunostimulants, des antioxydants, les cellules blanches et la vitamine B12.

Les antioxydants combattent les radicaux libres pour prévenir la corrosion des structures du corps, comme par exemple les artères et les jointures. Ils agissent comme agents de rajeunissements, protègent contre les maladies inflammatoires comme l'arthrite et les ulcères, aident aux fonctions cérébrales et plus encore.

Aussi, les méthodes de transformation du lait altèrent la protéine lactoferrine qui est essentielle pour le transport et l'assimilation du fer. Celle-ci interfère avec la croissance des bactéries pathogènes dans l'intestin. La lactoperoxydase est une autre enzyme bactéricide perdue lors de la pasteurisation. Elle tue les bactéries indésirables.

Le pompage ou plus communément appelé l'homogénéisation est le procédé où le gras du lait est fragmenté en gouttelettes de telle sorte que, devenues trop fines, elles ne puissent plus remonter en surface et ainsi former la crème. Cette méthode engendre la perte du bon goût du lait, rapporte M. Vachon. Elle perturbe aussi la digestion et favorise l'athérosclérose.

En somme, M. Vachon croit que le lait cru aide à la correction de l'intolérance au lactose, à un meilleur fonctionnement de l'estomac, à la réduction et la guérison des maladies inflammatoires, à la correction des maladies respiratoires et bien plus encore.

Pour en savoir plus, veuillez consulter le site Web de Carol Vachon: www.bonlait.com

Renaud Paradis, dta, est diplômé du Collège d'Alfred de l'Université de Guelph, spécialisé en production de plantes aromatiques et médicinales.

"La voie Agricole" Canada.

Ce breuvage (dont je me suis délecté dans mon enfance), tiré des pis des vaches est certainement le premier concentré de vecteurs mutagènes indésirables qui bouleverseront l'humanité de demain. Les méfaits cumulés d'une agriculture industrielle et d'une industrie de transformation peu scrupuleuse ont fait du lait un poison redoutable.

Non pas mortel, non, il eût été interdit à la consommation. Mais certainement pas la panacée que voudrait nous faire croire une propagande bien orchestrée qui lui attribue des qualités nutritives qu'il n'a pas pour les humains, par contre uniquement pour les veaux puisque c'est sa vocation première. Ensuite le fait de lui ajouter des produits chimiques de blanchiment pour le rendre présentable sur les étals des marchands modifie profondément sa nature biologique et nous ingurgitons du lait trafiqué.

[Les hormones du lait.](#)

Il n'y a pas si longtemps que les scientifiques se sont aperçus que le lait des mères étaient adaptés à la croissance de leur progéniture. Les filles et les garçons ne têtent donc pas le même lait des seins de leurs mères. Les nourrissons vont donc recevoir un breuvage complètement adapté à la parfaite croissance de leurs corps masculins ou féminins pendant les premiers mois de sa vie extra utérine et de ce lait maternel dépend tout le développement harmonieux de sa sexualité future.

Même si je n'ai pas connaissance d'études analogues sur le lait des vaches, il est logique de penser que Dame Nature applique sa Loi pour tous les mammifères. Le lait de la vache diffère donc si cette drosophile a mis bas un veau ou une génisse.

Sauf que dans les fermes et au moment de la récolte, les laits de vaches provenant de fermes différentes sont allègrement mélangés dans les citernes des camions et ensuite dans les bacs industriels.

Les humains boivent donc du lait contenant peu ou prou autant d'hormones femelles que d'hormones mâles, des oestrogènes et des testostérones.

Pendant la gestation tout dépendrait donc de la consommation personnelle de la mère en lait. Une grande quantité de lait absorbé pourrait très bien avoir des conséquences sur le développement des foetus au moment de la différenciation des sexes. L'afflux d'oestrogènes ou de testostérones du lait de vache jouerait donc le rôle du perturbateur vraiment indésirable. Ce n'est pas gênant quand la croissance est terminée, donc après l'adolescence, encore que, même après cela il pourrait y avoir certainement des effets secondaires.

Mais que dire quand le nourrisson est en plein développement, au moment crucial de la formation des caractères sexuels secondaires, alors même que du fait des vaccinations réglementaires et obligatoires les corps des petits sont habitués à accepter tout ce qui vient de la vache ?

D'autant, que la mode aidant, les femmes refusant les inconvénients secondaires de l'allaitement naturel, les mères modernes ont recours le plutôt possible au lait venant de fermes.

Il y a des chances également que la consommation en lait de vache pendant la gestation ainsi que la méthode d'allaitement aient une influence sur la sexualité des enfants quand ils sont adultes.

En résumé nous assistons progressivement à une modification des humains par le lait: les hommes ont maintenant des tailles minces, des épaules tombantes et des poitrines plus prononcées et il est de plus en plus courant des femmes aux épaules carrées avec des tailles aussi larges que les hanches, la poitrine peu fournie, les jambes musclées.

[Le Lait et le Calcium.](#)

Pendant très longtemps, et maintenant encore, la propagande par la publicité dans les médias, fait croire aux peuples que la consommation du lait rend les os plus forts grâce au calcium qu'il contient.

Or de récentes études épistémologiques ne démontrent aucune corrélation directe entre la consommation du lait et l'ostéoporose. Donc l'assimilation du calcium, contrairement à ce qui est annoncé, ne se fait pas par le lait, ou très peu.

En fait, il serait même indigeste.

[Le lait et les produits oxydants.](#)

Je vous ai réservé ce chapitre pour la bonne bouche, sorte de cerise sur le gâteau qui n'est malheureusement pas au chocolat.

Les habitants des campagnes, les fermiers, bref tout ce qui fait la province française, le savent

. La couleur du lait à la sortie du pis de la vache ne présente pas un aspect appétissant. Sa couleur jaunâtre surtout et son odeur marquée n'incitent pas, si on n'y est pas habitué, à le consommer sur place.

La priorité des industries laitières est donc de rendre ce produit attrayant au consommateurs et elles vont s'y atteler en utilisant des produits chimiques adaptés.

La décoloration se fait par des agents de blanchiment empruntés aux blanchisseries : eau de javel (hypochlorite de soude) eau oxygénée (H₂O₂).

Le lait prend ainsi une teinte très agréable à l'œil, mais ses propriétés sont altérées.. Même si les doses des agents de blanchiment ne subsistent dans le produit fini qu'à l'état de trace et de ce fait peu dangereuse à une consommation modérée, le lait n'a plus rien de naturel et les lipides qui donnaient cette coloration sont transformés et on ne sait pas quels vont être leurs influences dans la digestion des consommateurs.

Et puis l'absorption de traces d'eau de javel ou d'eau oxygénée peut avoir des conséquences si celle-ci perdurent pendant des dizaines d'années.

C'est notre cas en ce moment, non ?

Le Lait et l'obésité.

Toutes les études épistémologiques, par contre, ont démontré une corrélation directe entre la consommation du lait et la corpulence. On ne parle pas encore d'obésité comme aux "States", mais la corpulence des individus élevés au lait d'Io ne fait aucun doute.

En France, pour ne citer que nous, vous pourrez observer une corpulence moyenne plus importantes dans les provinces productrices de lait.

Les Américains sont friands de beaucoup de produits dérivés du lait comme les crèmes glacées, les " laits secoués " (milkshake) pour ne citer que ces exemples. Associés à l'absorption de graisses animales avec les hamburgers, le lait deviendrait une cause importante d'obésité.

D'autant que des biochimistes ont récemment découvert, alors qu'ils planchaient sur l'alimentation des gallinacés en batterie, par hasard que certaines bactéries contenues dans lait génèrent une sorte de " peau " sur les parois intestinale perturbant gravement l'assimilation des graisses.

Pourrait-on voir la dedans la vraie cause de l'obésité ?

Conclusion.

Tout ceci pour dire que nous vivons dans une période charnière pendant laquelle toutes les dérives et les mensonges vont enfin éclater au grand jour.

Mais c'est seulement en connaissance de cause que l'Humanité peut résoudre les difficultés que son comportement et ses actes passés ont engendré et que nous subissons maintenant.

Les Humains ont le choix: ouvrir les yeux avec humilité et réagir pour corriger, ou les fermer et persévérer dans des comportement qui vont les conduire à leurs morts.

Tous les espoirs sont permis. Car alors tous les remèdes sont possibles.

Nous pouvons donc nous y atteler dès aujourd'hui.