

https://www.tomecontroldesusalud.com/2023-12-26-l-leche-de-levadura-gmo/?cid_source=whatsapp&cid_medium=whatsapp&cid=whatsappmercolaesp&cid_content=ranart_20231227

La 'leche' más tóxica de la historia con 92 compuestos misteriosos

26 DICIEMBRE 2023

HISTORIA EN BREVE

- Las alternativas a la leche, incluyendo la leche hecha con levadura genéticamente modificada, se promocionan como alimentos saludables y respetuosos con el medio ambiente; supuestamente, son el reemplazo para la leche de vaca y de otros animales
- Además de la falta de micronutrientes importantes que abundan en la leche real, la leche falsa contiene compuestos que nunca habían existido en la alimentación humana
- En la leche falsa se detectaron 92 compuestos misteriosos y desconocidos que no existen en la leche real
- La Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos no ha comprobado la seguridad de ninguno de estos compuestos



Por el Dr. Mercola

Las alternativas a la leche, incluyendo la leche hecha con levadura genéticamente modificada, se promocionan como alimentos saludables y respetuosos con el medio ambiente; supuestamente, son el reemplazo para la leche de vaca y de otros animales. Sin embargo, según el Dr. John Fagan, biólogo molecular que trabajó para los Institutos Nacionales de Salud de los Estados Unidos durante 8 años, esta mentira disfrazada pone en riesgo la salud humana.

El Dr. John Fagan es cofundador y científico jefe del Instituto de Investigación en Salud (HRI, por sus siglas en inglés). Recientemente, el Dr. Fagan habló con Errol Schweizer para un episodio del podcast llamado "The Checkout", en donde explicó los nuevos hallazgos sobre estas alternativas a la leche. Además de la falta de micronutrientes importantes que abundan en la leche real, las leches falsas a la que el Dr. Fagan y otros se refieren como un "producto similar a la leche sintética", contienen compuestos que nunca antes habían existido en la alimentación humana.

"Esto es algo muy diferente. Es evidente que esto no se parece en nada a la leche. En términos nutricionales, no se puede decir que esto sea similar a la leche de ninguna manera", dice el Dr. Fagan. ¹

Un análisis de espectro completo revela compuestos desconocidos en la leche falsa

En el HRI del Dr. Fagan se utilizan "enfoques genéticos moleculares y espectrométricos de masas de última generación para hacer visible lo invisible".² Este análisis de espectro completo es capaz de exhibir la llamada "materia oscura nutricional", incluso en alimentos tan mundanos como el trigo. El hecho es que un promedio del 85 % de los componentes nutricionales de los alimentos comunes siguen sin cuantificarse.

También se desconocen las repercusiones para la salud que podrían causar estos componentes. La revista *New Scientist* indica lo siguiente:³

"Esto también sucede con los micronutrientes individuales. 'Consideremos el betacaroteno', dice [Albert-László Barabási de la Facultad de Medicina de Harvard, quien acuñó el término materia oscura nutricional], según estudios epidemiológicos, tiende a asociarse con las enfermedades cardíacas, pero los estudios que agregan betacaroteno a la alimentación no mostraron beneficios.

Una razón podría ser que el betacaroteno nunca se encuentra por sí solo en las plantas, más bien es una mezcla de 400 moléculas, aproximadamente. Por lo tanto, la epidemiología puede estar detectando las implicaciones para la salud de alguna otra molécula. 'Otra causa probable es el efecto del microbioma sobre los nutrientes oscuros', dice David Wishart, fundador de FooDB.

'Las bacterias intestinales transforman la mayoría de los nutrientes oscuros. Esto podría explicar por qué los estudios sobre los beneficios de diferentes alimentos presentan resultados poco precisos. No controlamos de forma adecuada la variación en la microflora intestinal o nuestro metabolismo innato, por lo que diferentes personas obtienen diferentes dosis de metabolitos de sus alimentos'".

De hecho, sabemos muy poco sobre los componentes de los alimentos procesados y de los alimentos sintéticos que afirman ser "equivalentes" a los alimentos enteros, como las "carnes o las leches sintéticas".

En HRI, El Dr. Fagan y sus colegas están utilizando su análisis de espectro completo para una nueva categoría en la industria alimentaria: el producto sintético similar a la leche. Revisemos la historia, en 1994 el Dr. Fagan devolvió cerca de 614.000 dólares en subvenciones y retiró una solicitud de 1.25 millones de dólares adicionales como una manera de oponerse a la ingeniería genética y a la liberación de los organismos transgénicos en el medio ambiente.

En ese momento, dijo que "los beneficios de la ingeniería genética están exagerados y los peligros se han infravalorado".⁴ Desde entonces, sus esfuerzos por defender la pureza y seguridad de los alimentos, la nutrición y la seguridad alimentaria siguen en pie en el HRI.

La FDA no ha comprobado la seguridad de los 92 compuestos desconocidos en la leche falsa

Como lo explicó el Dr. Fagan a Schweizer, una forma de biología sintética implica células de bacterias, levaduras u hongos genéticamente modificadas para producir otro compuesto, en este caso proteínas de la leche de vaca. La idea es que una vez que podamos generar proteínas de la leche, es posible hacer una imitación a la leche. Sin embargo, el Dr. John y sus colegas utilizaron un espectrómetro de masas para trazar las diferencias en la composición entre la leche sintética, leche biodinámica y leche orgánica.

Si bien la leche orgánica y biodinámica tuvo micronutrientes importantes, la leche sintética los carece. Además, se detectaron compuestos misteriosos y desconocidos en la leche falsa, los cuales no existen en la leche real. El Dr. Fagan dice lo siguiente:⁵

"Estos son compuestos pequeños e incluyen cosas como... fungicidas y otros compuestos muy extraños... Se trata de grandes cantidades de estos compuestos que están presentes en la leche sintética y no en la leche real. Los conté y son un total de 92 compuestos diferentes.

La mayoría de ellos son tan poco comunes que ni siquiera tenemos nombres para ellos. Y entonces podemos decir con certeza que estos compuestos nunca antes habían sido parte del

suministro de alimentos y, sin embargo, dichos compuestos son las pequeñas moléculas que predominan en la leche sintética".

La Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos no ha comprobado la seguridad de ninguno de estos compuestos.⁶ "Este producto se lanzó al mercado sin ninguna prueba de seguridad, y la FDA, una agencia que opera con impuestos y cuyo objetivo es vigilar y asegurarse de que sus alimentos sean seguros, hizo caso omiso", dice el Dr. Fagan.⁷

Las proteínas de la leche sintética también son diferentes de las proteínas de la leche real. "La mayor parte de la proteína que le agregan a esta leche sintética no son proteínas de la leche de vaca, sino proteínas de hongos y levaduras, y como son secretos comerciales, es difícil que los revelen".⁸

En los últimos años, ha crecido la idea de que podemos reemplazar los alimentos enteros con opciones sintéticas, genéticamente modificadas o cultivadas en laboratorio que, según esto, son iguales a los alimentos reales. ¡Eso es casi imposible!

¿Cómo pueden los científicos desarrollar productos similares si desconocen el 85 % del contenido del alimento entero que quieren replicar? Es obvio que no se puede. Su apariencia, olor e incluso sabor podrían ser similares, pero la composición de micronutrientes será demasiado diferente y los efectos sobre la salud también serán muy diferentes.

Cómo venden la fermentación de precisión como algo 'natural'

Las empresas de **alimentos falsos** quieren hacerlo creer que sus productos son naturales porque están elaborados con componentes de plantas, levaduras u hongos, aunque no existe nada parecido en la naturaleza. Está atento a palabras de moda que crea la industria, como fermentación de precisión, un término que la industria de la biotecnología está utilizando para aprovechar la popularidad de la fermentación natural que de verdad aporta beneficios.

La fermentación de precisión, sin embargo, no se parece en nada a su contraparte natural. Es una forma de biología sintética que existe desde hace al menos 20 años. Utiliza microorganismos genéticamente modificados, como levaduras y bacterias, que se fermentan en tanques en condiciones estériles de grado farmacéutico y de alta tecnología. Esto se debe a que estos cultivos son muy susceptibles a la contaminación, lo podría arruinar todo el lote.

El riesgo de contaminación siempre está presente, por lo que se han invertido miles de millones de dólares en esta tecnología que utiliza vías biológicas que nunca habían existido en la naturaleza. Las empresas de biotecnología han eliminado el principio de precaución, ya que los resultados a largo plazo sobre la producción de carnes, grasas y leches falsas se desconocen por completo.

Sin embargo, todo esto beneficia a la agenda subyacente, que es el control total y la dominación del mundo. No hay manera más fácil de lograrlo que tomando el control del suministro de alimentos. Estos alimentos falsos y ultraprocesados le dan a los globalistas el poder y control sin precedentes sobre la salud humana. Cabe mencionar que están utilizando técnicas de marketing sigilosas para lograr ese objetivo. Esto es lo que escribió Schweizer para Forbes:⁹

"Todo gira en torno a consideraciones de propiedad, gobernanza y equidad social. Casi toda esta nueva tecnología alimentaria está financiada por oligarcas tecnológicos, capitalistas de riesgo o celebridades. Bill Gates es uno de ellos. Ha hecho su fortuna con el software que limitó, privatizó y amplificó lo que anteriormente era un recurso abierto y de uso común.

Silicón Valley es un inversionista, identifica un sector o categoría de mercado particular y su potencial de ventas, luego le da capital semilla para compensar las grandes pérdidas a medida que crece y, posteriormente, compite con el objetivo de acaparar este mercado como un monopolio o un duopolio. Algunos ejemplos son: Uber, Doordash, Instacart, Amazon. Los inversores que invierten miles de millones de dólares en este tipo de empresas no son altruistas".

La nueva empresa de Bill Gates, llamada **BIOMILQ**, es un ejemplo de ello. Está utilizando biotecnología para fabricar leche humana sintética para bebés. Esto se logra al juntar células epiteliales mamarias con medios de cultivo celular, las células crecen y se colocan en un biorreactor que "recrea condiciones similares a las del seno".¹⁰

Además de Bill Gates, los inversores de BIOMILQ incluyen a Jeff Bezos, Mark Zuckerberg, Richard Branson, Masayoshi Son, Jack Ma, Michael Bloomberg y Marc Benioff.¹¹

La ingeniería metabólica es un subconjunto importante de la fermentación de precisión, que involucra métodos como la secuenciación de próxima generación, equipo de pruebas de alto rendimiento, clonación molecular y la multiómica "para optimizar las cepas microbianas, las vías metabólicas, los rendimientos de los productos y la ampliación de los bioprocesos".¹² Suena como un proceso de la granja, ¿apoco no?

Ya sea que se llame fermentación de precisión, edición genética, OGM o cualquier otra cosa, no se deje engañar por la exageración de que es bueno para usted, la sociedad o el planeta.

¿En realidad esta leche sintética es amigable con el medio ambiente?

La idea de que esta alternativa a la leche es "neutra en carbono" y respetuosa con el medio ambiente es otra herramienta de marketing que se utiliza para promover este producto inferior. En Forbes, Schweizer plantea una serie de preguntas importantes que los consumidores deberían hacerse para conocer el verdadero impacto ambiental de los alimentos falsos. Entre estas, podemos encontrar las siguientes:¹³

- ¿Sus nutrientes son del maíz o de la soya, de cultivos transgénicos que resisten altas dosis de herbicidas?
- ¿Cuál es la eficiencia de conversión de calorías y absorción de nutrientes de los microbios en comparación con el ganado?
- ¿Cuánta superficie de tierra agrícola se verá afectada?
- ¿Cuánto material de desecho producen dichos microorganismos en relación con el producto vendible?
- ¿Qué tipo de pruebas se han realizado para comprender el impacto ambiental en caso de que los microbios escapen de la planta de fermentación, en especial, a medida que la tecnología avanza?

Cuando tomamos en cuenta todas estas consideraciones, los alimentos falsos están lejos de ser sostenibles. El Dr. Fagan explica:¹⁴

"La realidad es que muchos de los cálculos de la huella de carbono empiezan con el proceso de fermentación y en adelante, pero ¿de dónde vino el jarabe de maíz alto en fructosa, que es el principal componente energético que se utiliza en estas fermentaciones?"

... Y si se enfoca en la agricultura industrial y le agregamos esa huella de carbono a lo que han estado usando en sus cálculos, podemos ver que todo va en la dirección equivocada. Esa es la razón por la que ni siquiera podemos utilizar los argumentos de sostenibilidad para justificar lo que se está haciendo. Simplemente no funciona".

La comida real es la mejor

Al igual que fue el caso de los transgénicos, es importante crear conciencia sobre los peligros de los alimentos falsos, incluyendo la leche sintética, sobre todo en esta fase temprana y de expansión. Dígale a su círculo social que para salvar el planeta y apoyar la salud humana es necesario omitir todas las alternativas de alimentos falsos y optar por alimentos reales.

Cuando compre alimentos, conozca a su agricultor y busque métodos de cultivo regenerativos y biodinámicos, que es lo que necesitamos para mantener una población saludable y autónoma. Como dice el Dr. Fagan:¹⁵

"Lo más importante a considerar es que debemos confiar en la Madre Naturaleza y seguir lo que ha desarrollado. Su investigación y desarrollo se remonta a miles de millones de años. Allí hay mucho conocimiento profundo que puede beneficiar la vida. Deberíamos centrarnos en capitalizar eso y crear un entorno que lo respalde. Así que la pureza y la simplicidad de los alimentos y todas estas cosas son muy importantes".
