

Pourquoi pas de porc?

La viande de porc doit être évitée pendant le traitement. De même, tout ce qui est fabriqué avec de la viande de porc. La charcuterie, le saindoux, le jambon de porc, le bacon de porc, la graisse de porc, etc.

La viande de porc est nocive pour tout le monde. Elle a une teneur en graisse très élevée. Même la viande de porc dite maigre contient encore de grandes quantités de graisse. Ceci parce que, contrairement à d'autres types de viande, celle-ci s'accumule également de manière intracellulaire, c'est-à-dire dans les cellules, alors que la graisse ne se trouve sinon pratiquement que dans le tissu adipeux.

La viande de porc a une teneur élevée en cholestérol. L'organisme humain a certes besoin de cholestérol pour les tâches les plus diverses, par exemple pour la constitution des membranes cellulaires ou pour le transport des graisses, mais un excès de cette substance et la "mauvaise" graisse provoquent des dépôts de cholestérol sur les parois des vaisseaux sanguins.

La viande de porc contient une protéine qui, en raison de sa structure, a un taux de décomposition élevé. Elle se transforme très rapidement en putréfaction. Les produits de putréfaction qui en résultent chargent considérablement l'intestin, la lymphe, le sang, le foie et tous les organes de détoxification, d'élimination et de stockage des toxines. En raison de sa teneur élevée en graisses et en cholestérol et de sa structure protéique spécifique, la viande de porc est l'un des plus grands promoteurs de l'athérosclérose.

La structure protéique de la viande de porc est similaire à celle de la viande humaine. Ainsi, lors de la digestion, elle n'est pas reconnue comme un corps étranger par le système de défense, mais peut facilement traverser la paroi intestinale et atteindre le système lymphatique et le sang, avec ses produits de putréfaction des protéines et ses toxines. Cela se produit beaucoup plus rapidement et facilement que pour toutes les autres protéines animales et végétales plus facilement que pour toutes les autres protéines animales et végétales.

La viande de porc a un effet négatif sur le tissu conjonctif. Le tissu conjonctif a pour fonction d'assembler l'organisme dans son ensemble. L'eau contenue dans le tissu conjonctif est retenue par des composés de petites molécules, qui contiennent pour la plupart du soufre.

Plus ces composés soufrés sont présents dans le tissu conjonctif, plus la quantité d'eau retenue est importante et plus le tissu conjonctif est gonflé. Comme la viande de porc est fortement soufrée, une grande partie de ces composés soufrés s'accumulent dans le tissu conjonctif lors de la consommation de viande de porc. De ce fait, le tissu conjonctif se gorge d'eau comme une éponge, il gonfle littéralement en cas de consommation fréquente de porc.

Les substances muqueuses de la viande de porc sont stockées dans les tendons, les ligaments et les cartilages de l'appareil locomoteur. La consommation de viande de porc rend ces substances du tissu conjonctif en quelque sorte visqueuses, molles et peu résistantes.

Par conséquent, les tendons se distendent plus facilement, les ligaments ne peuvent plus résister aux contraintes et le cartilage dégénère. Il en résulte des maladies typiques comme les rhumatismes, l'arthrite, l'arthrose, les lésions des disques intervertébraux, etc.

La viande de porc est riche en hormone de croissance, qui provoque non seulement une croissance accrue chez les jeunes jusqu'à la puberté, mais qui est également active chez les adultes en favorisant les inflammations, les abrasions tissulaires, etc.

Comme elle favorise généralement tous les processus de croissance, elle provoque également la croissance des cellules cancéreuses. En raison de l'engorgement du tissu conjonctif, elle participe de manière causale à la formation du cancer, et grâce à l'hormone de croissance, la croissance du cancer est accélérée.

La viande de porc contient une forte concentration d'histamine, la plus élevée des animaux de boucherie.

Or, l'histamine est le plus puissant déclencheur de réactions allergiques. La viande de porc favorise ainsi les processus allergiques : des allergies cutanées telles que l'urticaire et la dermatite atopique au rhume des foins. Elle favorise également les processus inflammatoires tels que les abcès, les furoncles, les escarboucles, les inflammations intestinales, les phlébites, les pertes vaginales, mais aussi les maladies inflammatoires de la peau comme l'eczéma.

Toute exposition au stress entraîne la libération d'histamine, qui favorise les manifestations négatives de l'exposition au stress. Une personne nourrie avec de la viande de porc est moins résistante au stress en raison de sa teneur plus élevée en histamine et elle est donc plus encline à souffrir d'ulcères gastriques, d'arythmies cardiaques et d'infarctus du myocarde.

Les poisons (toxines) de la viande de porc perturbent les fonctions nerveuses et donc toutes les autres fonctions de l'organisme. Elles peuvent provoquer des réactions allergiques et/ou inflammatoires dans le sang, la lymphe, les tissus et même les organes.

La viande de porc représente la plus grande charge lymphatique que l'on puisse mesurer par des tests. Les effets de la charge lymphatique après la consommation de viande de porc se font encore sentir pendant quatre semaines. Une thérapie lymphatique réussie est impossible si la consommation de porc se poursuit.

Les porcs sont des animaux très sensibles. Dans l'élevage de masse, ils réagissent au moindre stress par une forte décharge d'adrénaline et par une crise cardiaque. Tous les éleveurs de porcs en savent quelque chose. Dans la courte phase précédant l'abattage, les porcs sont soumis à un stress (anxiogène) exponentiellement accru. L'adrénaline présente dans la viande augmente le potentiel d'agression et la disposition à agresser l'homme qui consomme la viande.

Vous voyez pourquoi le fait de manger de la viande de porc contrecarre toute thérapie et peut même l'empêcher. Ce n'est pas très différent pour les porcs dits "bio".

