

Der-etwas-andere-Gesundheitsbrief

Diese Informationen dienen ausschließlich zur persönlichen Information.

Zitronensäure

Der ständige (saure) Begleiter

Was Sie über Zitronensäure wissen müssen

Antibiotika in Zitronensäure

Die Zitronensäure kann Sie gegen Antibiotika resistent machen. Die Gewinnung der Zitronensäure findet mit riesigen Bakterienfarmen statt. Es wird der Schimmelpilz *Aspergillus Niger* niedrigen pH-Werten ausgesetzt und es wird ihm Eisen entzogen und so scheidet er die Zitronensäure aus.

Diese Zitronensäuregewinnung funktioniert nur so lange, wie diese Schimmelpilze gesund bleiben und nicht ihrerseits von Bakterien befallen sind. Um das zu verhindern, werden dem Nährboden, von dem sich der Pilz ernährt, Antibiotika beigefügt, oft sogar Penicillin. Überreste dieses Antibiotikas befindet sich in der Regel noch in der Zitronensäure. Dieses Antibiotika nehmen Sie dann mit der Zitronensäure in der Nahrung auf.

Die schlimmen Folgen

Sie können gegen bestimmte Antibiotika resistent werden. In einem Krankheitsfall, bei dem Sie auf Antibiotika angewiesen sind, wirken diese eventuell nicht mehr und können die Krankheitserreger in Ihrem Körper nicht mehr bekämpfen.

Ist Ihnen auch schon einmal aufgefallen, wie oft einem das Wort **Zitronensäure** im Zusammenhang mit Lebensmitteln begegnet?

Die für die Lebensmittelproduktion wichtige Zitronensäure ist ein Konservierungsmittel, das in zahlreichen Fertigprodukten und Lebensmitteln verwendet wird.

Sie finden es in Konserven, in kohlesäurehaltigen Getränken, in Käse, in Rotwein und in zahlreichen Süßigkeiten usw.. Entweder steht es als E330 oder als Zitronensäure in den Zutatenlisten auf den Verpackungen.

Zitronensäure wird

- manchem Konservenobst beigegeben damit es bißfest bleib;
- bei der Herstellung von Cola verwendet damit die Kohlensäure möglichst lange erhalten bleibt;
- Schmelzkäse zugesetzt. Dadurch wird er so schön streichfähig wie Butter;
- bei der Rotweinproduktion eingesetzt, um Schwermetallrückstände zu binden, und damit Blei, Zink und andre Metalle, die den Trauben anhaften können, die rote Farbe natürlich erscheinen lassen;
- in der Süßigkeitenindustrie verwendet.

Zitronensäure ist genauso wie Jod, Fluor, Aspartam eine Seuche, die sich in einer unglaublich riesige Palette von Produkten in unseren Supermärkten befindet. Ein riesengroßes Problem der Gesundheit der Bevölkerung ist die Übersäuerung.

Die Zitronensäure übersäuert Ihren Körper in hohem Maß und hat fatale Wirkungen für Ihren Körper. Besonders Krebs fühlt sich in einem sauren Milieu sehr wohl. Ist der Körper jedoch neutral oder basisch, hat ein Krebs schlechte Karten, in Ihrem Körper zu wuchern.

Übersäuerung führt außerdem zu einer ganzen Palette an Krankheiten, die sich darauf direkt zurückführen lassen, wie z.B. Übergewicht, Kopfschmerzen und Cellulite.

Lebensmittel mit Zitronensäure sollten Sie meiden, so oft es geht.

Alternativhealing
Calle 53
0833 Panama City
Panama
eMail: [alternativhealing\(at\)gmail\(dot\)com](mailto:alternativhealing(at)gmail(dot)com)

Das dürfte Sie auch interessieren, wenn Sie betroffen sind, wenn Sie dazu neigen oder wenn Sie Jemanden in der Familie oder im Freundeskreis haben, der betroffen ist mit **[Herzinfarkt oder Schlaganfall](#)** oder dazu neigt:

<http://tinyurl.com/lap6e5>

Das dürfte Sie auch interessieren, wenn Sie betroffen sind, wenn Sie dazu neigen oder wenn Sie Jemanden in der Familie oder im Freundeskreis haben, der betroffen ist mit **[Krebs](#)** oder dazu neigt:

<http://tinyurl.com/mw6fnf>

Das dürfte Sie auch interessieren:

Wie Sie einfach und preiswert natürliches Antibiotikum mit dem Silbergenerator selbst herstellen. Sie vermeiden damit die Nebenwirkungen der handelsüblichen Antibiotika Medikamente.

Das Antibiotikum kolloidales Silber unterstützt das Immunsystem und wirkt gegen fast alle Bakterien, Pilze und sonstige Keime:

<http://www.alternativeheilung.net>