Perte d'eau cellulaire, peau ridée, inflammations etc. causées par le « sel de

Les « avertisseurs » contre trop de sel parlent généralement de sel industriel, c'est-à-dire le sel de cuisine, « de table » ou de table du supermarché. Les sels industriels sont des sels raffinés qui se composent à 99,99 % de chlorure de sodium. ...

Les « avertisseurs » contre trop de sel parlent généralement de sel industriel, c'est-à-dire le sel de cuisine, « de table » ou de table du supermarché. Les sels industriels sont des sels raffinés qui se composent à 99,99 % de chlorure de sodium. Les sels industriels subissent un processus de purification chimique. Au cours de ce processus, les minéraux et les oligoéléments sont retirés du sel naturel. Il ne reste que du sodium et du chlorure. Pour utilisation comme sel de table, il est généralement encore mélangé avec des agents anti-agglomérants comme le carbonate de magnésium (E504) ou le carbonate de calcium (E170) ou l'hydroxyde d'aluminium (E551). Des additifs comme l'iode, le fluor ou l'acide folique sont souvent ajoutés.

Le sel de table que nous trouvons sur les rayons des magasins d'alimentation ne représente d'ailleurs que ca. 0,3 % des sels industriels raffinés. 93-94 % de ces sels sont nécessaires à la fabrication de plastique, de pétrole minéral, comme plastifiants etc. Le reste est utilisé par l'industrie alimentaire pour la conservation des aliments, car le chlorure de sodium est si agressif qu'il tue les microbes de manière fiable.

Peter Ferreira s'est érigé un monument avec une présentation extrêmement impressionnante de 4,5 heures sur le sujet de l'eau et du sel sur Youtube ainsi que sur divers sites web. Il est convaincu que le sel de cuisine ou le soi-disant « sel de table » n'a rien à faire dans notre nourriture en raison de son agressivité. Pour nos cellules, le chlorure de sodium est tout aussi un poison que le corps combat en s'efforçant de s'en débarrasser aussi rapidement que possible ou du moins de le neutraliser.

Les reins seraient capables d'excréter 5-7 grammes de NaCl par jour. Cependant, dans le monde occidental, nous recevons en moyenne 12-20 grammes de sel par jour de manière cachée par des produits fabriqués industriellement. Ce que le corps ne peut pas excréter, il doit le neutraliser. Pour cette neutralisation, il aurait besoin de sa « meilleure eau », c'est-à-dire exactement cette eau cellulaire qu'il a, comme décrit dans notre article sur les aquaporines et l'eau cellulaire, laborieusement nettoyée pour être disponible au niveau cellulaire. Le corps doit utiliser 23 fois cette eau cellulaire précieuse pour neutraliser (lier) chaque gramme de chlorure

de sodium qui ne peut pas être excrété par les reins. Le résultat : la cellule se déshydrate. L'un des signes visibles est la peau ridée.

It's good.
to be truu.