

TBHQ- México Aprueba el Uso de Cancerígenos en Alimentos

Aditivos artificiales crean cáncer, afectan a niños hiperactivos y del espectro autista; altera y muta el ADN. La Norma Oficial Mexicana avala el uso de sustancias mortales en los productos nacionales.

Por Alexander Backman para Conciencia Radio® y No Autismo.com®

Liga: <http://www.concienciaradio.com/tbhq.htm>

PDF: <http://www.concienciaradio.com/tbhq.pdf>

Introducción

CR@25 OCT 2011—Recientemente fuimos al supermercado a comprar aceite de girasol. Fue cuando Mónica y un servidor nos dimos cuenta que aparte de los peligrosos aditivos conocidos como BHT Y BHQ que se encuentran en los cereales, los desodorantes y otros productos; hay una nueva sustancia que es igualmente peligrosa. Estos aditivos son usados supuestamente para que se alargue la duración de los productos en las repisas del supermercado. ¡Con razón duran tanto los productos sin hacerse rancios!



Ahora la Norma Oficial Mexicana (NOM) ha aprobado el uso de otro producto derivado del petróleo y que en dosis de hasta 5 gramos puede provocar síntomas adversos en la salud que van desde hiperactividad en los niños, náusea, vómito, timbrado de oídos, delirio y hasta cáncer. Incluso puede ser fatal para quien lo consuma. Este Nuevo aditivo mortal se llama TBHQ.

TBHQ: Un Aditivo Mortal en los Alimentos de Mexicanos

Conciencia Radio.com y No Autismo.com quiere informarle a las familias de México cuáles aditivos controversiales se están poniendo en los alimentos para evitar su consumo. El TBHQ es un acrónimo usado para describir la *butilhidroquinona terciaria*, el cual sirve como antioxidante a base de petróleo y de hecho, es un preservativo químico en forma de butano. No nada más se usa como preservativo en las cajas de cartón como las de los cereales, bolsas de plástico y en la comida rápida sino que es rociado directamente en el producto también. Además, el TBHQ se encuentra en el alimento para animales, productos para la piel de bebés, barnices, lacas y resinas. Incluso, es usado en el proceso de estabilización de explosivos.

La Norma Oficial Mexicana (NOM) Aprueba el Uso de Cancerígenos Mortales en Aceites de Cocina

EL Gobierno Federal de México a través de la Procuraduría Federal del Consumidor y la Secretaría de Salud fueron instrumentales en contubernio con más de una decena de empresas privadas, entre las cuales destaca UNILEVER®, en la aprobación de la Norma Oficial Mexicana # NMX-F-252-SCFI-2005 y otras relacionadas donde autorizaron el uso de “antioxidantes” en los aceites de

cocina derivados del petróleo. Esto incluye específicamente la introducción de estos componentes letales principalmente en el aceite de soya y girasol.

Estudios demuestran que la semilla de soya producida en el planeta es 97% transgénica. Los alimentos a base de transgénicos derivados de la soya se desarrollan a través de un proceso del cual empresas transnacionales como Monsanto® y Syngenta® clonan semillas y las modifican genéticamente incrustando dentro del ADN de la planta antibióticos, herbicidas y pesticidas, los cuales provocan alergias, toxicidad y cáncer en las paredes estomacales e intestinales de quienes las consuman como lo comprobó el científico Armand Pushtai en el Reino Unido.

Es evidente una agenda de duplicidad a cambio de avaricia y dinero cuando en México el fascismo corporativista que impera, donde Gobierno y Empresa Privada trabajan en conjunto, con el objetivo de envenenar a la población. Los responsables alegan que las cantidades de estos químicos mortales introducidos en los aceites de cocina y demás consumibles no posan ningún riesgo para la salud siempre y cuando se incluya en las siguientes cantidades:

Antioxidantes	% máximo
Tocoferoles	0,03
Galato de propilo (GP)	0,01
Terbutil hidroquinona (TBHQ)	0,02
Butirato de hidroxianisol (BHA)	0,01
Butirato de hidroxitolueno (BHT)	0,02
Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT (sin exceder límites individuales permitidos)	0,02
Palmitato de ascorbilo	0,02

Fuente: Norma Oficial Mexicana # NMX-F-252-SCFI-2005

Como reportamos en CR® en el Boletín Informativo Diario (BID) en 2011, el BHQ y BHT ya fueron prohibidos en Inglaterra dentro de los cosméticos y alimentos. ¿Cómo es posible que en México esto no se haya replicado? La razón es la avaricia extrema de los patócratas que lucran mientras dejan que se enfermen e intoxiquen seres humanos.

Toxicidad

Como aditivo de comida, la Agencia de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) le permite que el TBHQ esté compuesto de no más de 0.02 por ciento de los aceites totales en un alimento. Consumir hasta un gramo de TBHQ puede causar una toxicidad variable, y hasta 5 gramos puede ser fatal. En perspectiva, uno tendría que consumir 312.5 McNuggets de McDonald's® (que contengan 0.02% de TBHQ) para consumir un solo gramo.

El problema no es McDonald's sino todos los productos que contienen el TBHQ y que se están vendiendo en México y en el mundo. ¿Por qué poner cancerígenos en alimentos y demás productos en primer lugar? La respuesta es sencilla, el cáncer es un negocio muy lucrativo; tan lucrativo de hecho que el cáncer es una industria multibillonaria en el mundo donde el 80% de los afectados que optan por la radiación mueren.

Como si no fuera suficiente que las vacunas contienen componentes altamente tóxicos como aluminio y mercurio, ambos metales pesados altamente tóxicos y de ser la causa real de la epidemia de autismo, déficit de atención, hiperactividad y demás desórdenes del sistema nervioso en los niños; ahora el cáncer es incluido en los alimentos.

Efectos Secundarios

El consumir altas dosis de TBHQ (entre 1 a 4 gramos, aproximadamente) puede llevar a una variedad de síntomas negativos, incluyendo náuseas, vómito, tinitos (timbrado en los oídos), sentido de sofocación, delirio y colapso. Pero la mera cantidad del consumo de alimento necesario para que uno llegue a ser afligido por toxicidad derivado del TBHQ generalmente hace que estos síntomas sean raros de acuerdo a los fabricantes.

Exámenes de Laboratorio Demuestran que el TBHQ es un Cancerígeno

En estudios de toxicidad, la administración de TBHQ a largo plazo y en altas dosis en animales de laboratorio mostró una tendencia para que desarrollen precursores cancerígenos en el estómago, además de causar daño al ADN. Pero a diferencia de otros aditivos en forma de antioxidantes, no causó lesiones en los pulmones de animales de laboratorio.



Un estudio en la Universidad de Oxford demostró los efectos del TBHQ y el BHT en un grupo de 20 ratas macho. El estudio demostró que las ratas desarrollaron cáncer en el esófago, ante-estómago, en las células de sus riñones y en el colon después de estar sujetas al consumo de estos componentes por sólo 6 semanas.

TBHQ en los Niños

Han existido evidencias anecdóticas de que el TBHQ puede causar ansiedad, inquietud, y agravamiento de los síntomas del síndrome del espectro autista, déficit de atención e hiperactividad, aunque no se hayan hecho estudios clínicos que muestren una liga directa entre los aditivos en los alimentos y

desórdenes en el comportamiento de los niños.

Independientemente de que nos digan que el TBHQ, el BHT y el BHQ vienen en cantidades tan mínimas que no afectan nuestra salud, no se debe consumir. Recuerda esta regla: “Si no lo puedes pronunciar no lo debes comer.” Además, estos aditivos son bioacumulables y no se desechan fácilmente. Un ejemplo es el aspartame. Un solo sobre de aspartame tarda diez años en ser desechado por el cuerpo.

McDonald's

Una investigación de CNN demostró los ingredientes dentro de las famosas McNuggets® de McDonald's. Los trozos de “pollo” aparentemente inofensivos contiene además del TBHQ el mismo componente de la famosa “Plasti Loka”, un juguete infantil desarrollado en los 40s por el Pentágono para la guerra como sustituto económico del hule. McDonald's usa la *dimetilpolisiloxana* como un agente antiespumante a base de petróleo. En serio, ¿quién consumiría el mismo hule que se usa para la elaboración de pelotas y juguetes infantiles? Todos, al menos que estén informados.

En conclusión, se debe legislar en México el etiquetado adecuado de los alimentos transgénicos y prohibirse el uso de componentes que atenten la salud y el bienestar de la población en vez de andar midiéndole las barrigas a los niños en las escuelas para determinar si están sobrepasados de peso. Le pedimos a todos los padres de familia, profesores, activistas sociales, jóvenes y niños en no seguir consumiendo venenos que sólo los intoxican. Mejor, un tamarindo con chile y azúcar no les caerá nada mal o una taza de cocoa 100% natural con leche y azúcar les beneficia en lugar de químicos que les altere la armonía y balance químico que nuestro Creador nos dio.

Lista de Aditivos que se deben Evitar

Ésta es una lista de los aditivos en los alimentos que debemos evitar.

1. Acesulfame-K (cancerígeno)
 2. Sales de aluminio
 3. Saborizantes Artificiales
 4. Colorantes Artificiales (Cancerígenos: Rojo #3, Rojo Cítrico #2, Verde #3, Azul #1, Azul#2.) Prohibidos en cosméticos.
 5. Edulcorantes Artificiales (Substitutos de Azúcar que no se deben consumir.)
 - a. Aspartame, Neotame[®] (NutraSweet[®], Canderel[®], Splenda[®])-Declarado cómo armamento químico en los manuales de guerra del Pentágono además de contener veneno de hormiga. Un sobre de aspartame tarda 10 años en ser desechado.
 - b. Sacarina (Sweet N'Low[®], un cancerígeno)
 - c. Manitol
 - d. Sorbitol
 - e. Xylitol
 6. Bisulfato
 7. Metabisulfato (Squirt y productos de Pepsi)
 8. BHA –cancerígeno, tóxico para el hígado y riñones. Prohibido en Inglaterra.
 9. BHT -cancerígeno, tóxico para el hígado y riñones. Prohibido en Inglaterra.
 10. THBQ - cancerígeno
 11. Bomato de Potasio (cancerígeno altamente tóxico en panes y pasta de dientes)
 12. Fluoruro de Sodio- metal pesado altamente tóxico en pasta de dientes. Desarrollado por los Nazis en 1933 y puestos en el agua potable para su consumo humano para adormecer la glándula pineal y lograr que el individuo sea dócil y manejable.
 13. BVO
 14. Caragenina- cancerígeno, provoca lesiones estomacales y demás malignidades.
 15. EDTA
 16. Aceites Hidrogenizados
 17. GMS: Glutamato Mono sódico, cancerígeno, neuroexcitotoxina. (Leer artículo de CR[®] en sección de Referencias.)
 18. Tartazina (una neuroexcitotoxina)
 19. “Saborizante Ahumado Natural- Natural Smoke Flavor”
 20. Nitratos y Nitritos (carnes procesadas, jamón, salchicha, cancerígenos)
 21. Olestra
 22. Glicol de Propileno
 23. Gallate de Propilo
 24. Benzoato de Sodio
 25. Nitrato de Sodio o Nitrito de Sodio (embutidos, jamón y carnes frías. Un cancerígeno)
 26. Dioxido de Azufre
 27. Sulfitos- (jabón, cancerígeno) Chiclos mexicanos marca Bubaloo, Pan Bimbo
-

¡Ayúdanos en exponer a los productos que contienen éstas sustancias mortales! Cuando vayas al mercado, toma nota de los ingredientes que coinciden con ésta lista junto con la foto del producto en cuestión y envíala a [concienciaradio @ yahoo.com](mailto:concienciaradio@yahoo.com).

El Prof. Alexander Backman es autor, investigador independiente, conferencista internacional y co-conductor del programa ConcienciaRadio.com transmitido vía Internet. Se le puede contactar vía email en abba@alexanderbackman.com Actualmente está impartiendo conferencias cursos y entrenamientos presenciales y en línea sobre el 2012, la relación Kennedy-2012, Conspiración Cósmica, Tempus Finitos: El Fin de los Tiempos, El Anticristo y los Códigos de Dios. Es autor del libro EL MASTER QI y próximamente de su libro Epcalíptica.

REFERENCIAS

1. What is the Food Additive TBHQ? <http://blog.foodfacts.com/index.php/2011/06/07/what-is-the-food-additive-tbq/>
2. Modification of carcinogenesis by α -tocopherol, t-butylhydro-quinone, propyl gallate and butylated hydroxytoluene in a rat multi-organ carcinogenesis model, <http://carcin.oxfordjournals.org/content/14/11/2359.abstract>
3. ALIMENTOS – ACEITE COMESTIBLE PURO DE SOYA – ESPECIFICACIONES (CANCELA A LA NMX-F-252-1985), <http://www.oleaginosas.org/archivos/nmx-f-252-scfi-2005%5B1%5D%20Norma%20Aceite%20soya.pdf>
4. McNugget Additives: Would You Like Nausea and Delirium With That?, <http://www.thebeijinger.com/blog/2010/07/06/McNugget-Additives-Would-You-Like-Nausea-and-Delirium-With-That>
5. Safe Food Additives and Food Additives to Avoid, <http://www.the-natural-path.com/food-additives.html>
6. You'd Be “Silly” to Eat This Food, <http://www.healthiertalk.com/you-d-be-silly-eat-food-2424>
7. Do You Eat Food With Any Of These 9 Cancer-Causing Chemicals?, by Christine H. Farlow, D.C., <http://www.healthyeatingadvisor.com/9cancer-causingchemicals.html>
8. **EL GLUTAMATO MONOSÓDICO (GMS), un Veneno Adictivo La Razón por la cual México es Primer Lugar en Obesidad y Diabetes Infantil**, Alexander Backman para CR® el 27 sep 2010
9. **LIFE CODEX: LISTA DE COMPRAS DE PRODUCTOS QUE NO DEBEMOS COMPRAR Y QUE CONTIENEN ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS**, Alexander Backman, http://www.concienciaradio.com/LISTA_DE_INGREDIENTES%20GM.pdf
10. Aspartame, catalogado como Químico de Guerra por el Pentágono, http://www.wnho.net/the_ecologist_aspartame_report.htm