

Régulateur naturel

La santé sous forme

Malgré l'efficacité de la médecine moderne, les avancées de notre époque apportent de nombreuses maladies qui nous tiennent tête. La cause principale de ces maladies est très souvent à chercher dans l'impressionnante sous-alimentation de ses propres réserves d'enzymes, ce qui perturbe le système de régulation naturel de l'homme. Une équipe de

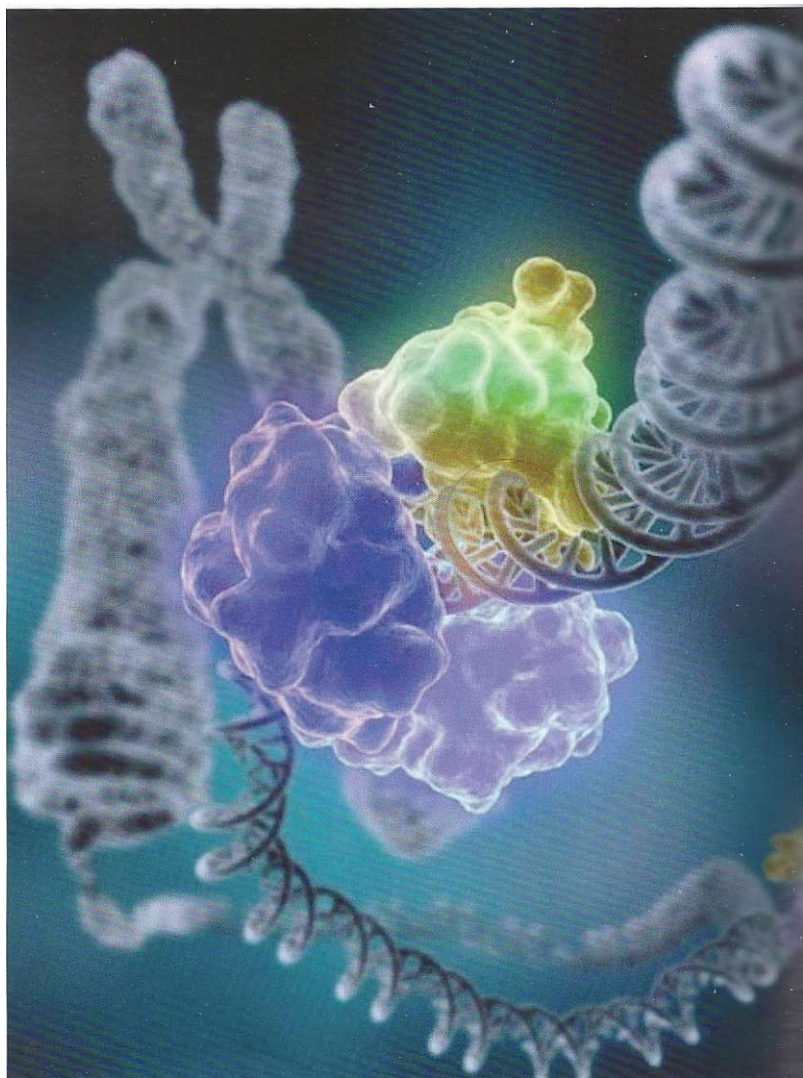
Dr K.-H. Blank, Dr E. Streibel, H. Amelung, J. A. Seidler, T. Ganswindt, Dr A. Kohler

La fermentation en cascade est un nouveau procédé de fabrication, comme son nom l'indique, par fermentation, pour lequel une demande de brevet a été déposée.

Grâce à une formule de fermentation très précise, qui doit être scrupuleusement respectée, il est possible de concentrer les enzymes vitales que l'on retrouve dans la nourriture, de les libérer et de les alimenter en énergie vibratoire. L'administration d'enzymes libérées est une approche fondamentalement différente pour rééquilibrer l'organisme. Les enzymes libérées, sous forme activée, combattent activement les écarts du métabolisme, l'hyperacidité et les dépôts dans les articulations ou les tissus (y compris les dépôts de graisse). En usage externe, les effets des régulateurs sont également étonnants, conformément au principe affirmant que *la guérison ne peut être qu'une auto-guérison* ! Depuis des années, les médecins les plus réputés s'accordent à dire que la cause principale de presque toutes les maladies — et du processus de vieillissement prématuré — est la carence en enzymes propres au corps.

Que signifie «système d'enzymes propres au corps humain»?

L'homme se compose d'environ 70 billions



Une enzyme en train de réparer une molécule d'ADN (vue d'artiste).

liquide grâce aux enzymes libérées

médecins, scientifiques, homéopathes et vétérinaires ont fait un constat très positif: en pratiquant des soins avec des enzymes libérées sous forme de solution buvable, appelées régulateurs, et ayant été acquises au moyen d'une fermentation en cascade, les résultats sur l'évolution des malades sont plus qu'encourageants.

(7-10¹³, c'est-à-dire 70 mille milliards) de cellules. Notre corps accomplit quotidiennement quelque 200 millions de processus chimiques. Chaque processus est commandé et régulé par une enzyme fabriquée à cet effet par le corps. L'encyclopédie médicale définit la vie comme étant l'interaction régulée de tous les processus accomplis par les enzymes dans le corps humain. En conséquence, la maladie est, de manière logique, une perturbation de cette interaction harmonieuse des enzymes.

Les enzymes du corps agissent par propagation. L'activation d'une enzyme déclenche la mise à disposition immédiate de toute une cascade d'enzymes. Chaque schéma d'enzymes est génétiquement différent. Ainsi, les Européens ont besoin de certaines enzymes différentes de celles des Asiatiques. Les statistiques indiquent que la durée et la qualité de vie données d'un individu dépendent, dans un rapport proportionnel direct, du bon fonctionnement de son propre système d'enzymes.

Pendant la grossesse et lors de l'allaitement, chaque nourrisson emmagasine des stocks importants d'enzymes qui l'accompagneront tout au long de sa vie. Pour rester dynamique et en bonne santé, il doit conserver ce stock d'enzymes. Une alimentation naturelle, garantissant l'apport des composants nécessaires aux enzymes, peut le permettre.

D'après des études internationales, plus de 80% de la population souffre d'une carence en enzymes ou en autres éléments vitaux. La fatigue, la difficulté à se concentrer, la fragilité face aux infections, les problèmes de peau, le manque de vitalité et les prob-

lèmes digestifs en sont les premiers symptômes. A ce stade, une altération des cellules et des tissus peut se produire ; elle provoquera ensuite inévitablement de très graves maladies de civilisation.

Les raisons des carences en enzymes dans notre nourriture

La récolte précoce, les longues durées de conservation et les différentes transformations subies par la nourriture dans les usines modernes de conditionnement des denrées alimentaires (irradiation, traitement thermique, stérilisation, mise en conserve) entraînent une perte inévitable en enzymes vitales et autres substances actives. Les aliments de type *fast-food*, par exemple, ont une valeur nutritive très proche de zéro, favorisant presque exclusivement le développement de l'obésité.

Les raisons d'un besoin accru en enzymes

- Surcharge pondérale, manque d'activité et stress: ces excès de la génération actuelle entraînent une consommation accrue d'enzymes ! Les conséquences sont l'engorgement et la destruction des cellules.
- L'utilisation des pesticides empoisonne notre organisme et paralyse notre système nerveux. Les conséquences en sont une fatigue qui semble à premier abord inexplicable, des pertes de mémoire et la dépression.
- A cela s'ajoute la double problématique des en-

grais chimiques : ceux-ci font gonfler les aliments mais aussi toutes les cellules humaines. Cette croissance exagérée et sans stabilité naturelle fait penser à un épi de blé qui se brise comme une allumette au premier coup de vent.

Pour que l'homme soit en bonne santé, il faut que ses enzymes propres fonctionnent parfaitement. Les régulations assurées par les enzymes corporelles sont les suivantes :

- fixation et transport de toutes les toxines et radicaux libres ;
- élimination des dépôts artérioscléreux (cholestérol) ;
- fluidité du sang (prévention des thromboses) ;
- > déblocage des voies nerveuses coincées ;
- > cicatrisation et soulagement des douleurs ;
- > équilibre acido-basique ;
- > équilibre estomac - intestin ;
- > système hormonal ;
- > dérèglements à l'origine de maladies auto-immunes (douleurs articulaires, arthrose, psoriasis, SEP) ;
- > processus de guérison des maladies infectieuses (bactéries, virus) ;
- détection et destruction de cellules dégénérées (tumeurs).

La prise de vitamines, d'oligo-éléments, de minéraux et d'enzymes n'a qu'une efficacité limitée. En effet :

- > Les maladies digestives, gastriques et intestinales empêchent parfois l'absorption complète de ces substances. Même les produits vitaminés très fortement dosés ne peuvent avoir d'effet que si le corps ne souffre pas d'une carence en enzymes. Les vitamines et oligo-éléments de synthèse ne sont pas assimilés facilement par le corps car ils manquent d'énergie vibratoire vitale.
- > Les préparations enzymatiques courantes ont une efficacité limitée pour différentes raisons: premièrement, les comprimés contiennent des enzymes provenant de fruits qui ne sont pas d'origine européenne (papaine de la papaye et bromélaïne de l'ananas), ; deuxièmement, les préparations utilisées jusqu'à présent ne contiennent que deux à trois enzymes et ne couvrent donc pas la totalité des besoins en enzymes de notre corps. (L'homme a besoin chaque jour d'au moins 10000 enzymes différentes, et même plus probablement) Enfin, les enzymes sont des protides géants et ne sont que très faiblement absorbées par le corps lorsqu'elles ne sont pas libérées.

La fermentation en cascade

Ce type de fermentation, pour lequel une demande de brevet européen a été déposée, est une découverte totalement innovante à notre époque. Elle permet enfin de contrer de manière ciblée les carences en enzymes.

En effet, la fermentation en cascade satisfait aux exigences fondamentales suivantes :

- > Les enzymes de fruits, de noix et de légumes sont démultipliées et concentrées.
- > Cette diversité d'enzymes est libérée. C'est-à-dire que les enzymes sont décomposées en éléments actifs. Ce processus de libération des enzymes permet aux structures qui les composent d'atteindre une taille moléculaire réduite. Ainsi, elles parviennent directement dans le système sanguin, à travers la muqueuse buccale et même à travers la peau.
- > Grâce à l'onde de la cascade (formule spéciale de fermentation), les fragments d'enzymes atteignent un niveau vibratoire tel qu'ils sont capables d'agir en une fraction de seconde comme une enzyme propre au corps humain.

Description du procédé de fabrication des produits fermentés en cascade

Le modèle choisi est la décomposition naturelle des éléments dans le corps humain.

Sont utilisés des fruits, des noix et des légumes provenant de l'agriculture biologique. La formulation des substances de départ couvre un large spectre de guérisons potentielles et garantit une haute teneur en enzymes.

- > Fermentation en milieu d'acide lactique: l'acide lactique est un élément organique important du plasma sanguin (0,09 - 0,16 g/l). L'acide lactique est donc un acide fabriqué par le corps lui-même. On distingue l'acide lactique sain (+) (dextrogyre) de l'acide lactique produit en cas de maladie (lévogyre) (-). Un tissu sous-alimenté, et en particulier les tumeurs, stimule l'acide lactique (-), qui entraîne alors une hyperacidité (facteur déclenchant de chaque processus infectieux). Il est donc nécessaire de contrer cette évolution par un excédent d'acide lactique (+), ce qui modifie les tissus. En outre, l'acide lactique (+) est un milieu idéal pour une activité totale des enzymes. Autrement dit, les processus enzymatiques vitaux du métabolisme intermédiaire (métabolisme intercellulaire) dépendent de la concentration d'acide lactique (+).

Le procédé de préparation de la « fermentation en cascade » passe par différentes étapes de concentra-

tion (dynamisation). Le substrat devant fermenter est placé dans un bio-réacteur avec de l'eau dynamisée. Une première fermentation a lieu dans un milieu d'acide lactique (+). Une partie du mélange est alors prélevée puis remise à fermenter grâce à d'autres micro-organismes. De cette manière, on obtient plusieurs fractions qui peuvent à leur tour être mises en fermentation. On parvient ainsi à décomposer tous les composants actifs — en particulier à libérer les contenus actifs du large spectre d'enzymes (chaînes peptidiques). La cascade garantit la décomposition de grosses unités moléculaires et de tous les autres composants, en petites unités moléculaires. On sait que seules les petites molécules ont la possibilité de passer dans le système sanguin via les villosités intestinales. Toutefois, une grande partie de ces molécules est immédiatement absorbée par la muqueuse buccale, ce qui est très avantageux pour les patients souffrant de problèmes gastriques ou intestinaux.

-> Ce procédé de cascade potentialise les substances biologiques de départ en augmentant leurs vertus thérapeutiques. En outre il entraîne une élévation de l'énergie vibratoire des composants enzymatiques. Grâce à l'énergie vibratoire élevée des préparations obtenues par fermentation en cascade, les éléments enzymatiques qui les composent sont assimilés de la même manière que s'il s'agissait d'enzymes propres au corps humain.

Ainsi, l'action des «régulateurs naturels à large spectre» s'effectue en partie en l'espace d'une fraction de seconde. Tous les régulateurs sont développés selon les lois de la nature, en utilisant toutefois le savoir-faire de la recherche et de la technologie moderne.

Composants dans lesquels les régulateurs puisent leurs vertus thérapeutiques

Dattes : riches en vitamine B5 (substance nutritive procurant vitalité et concentration), calcium (pour les os et les dents), fer (pour les globules rouges), cuivre (pour la formation du sang), potassium (effet drainant et hypotenseur) et tryptophane (acide aminé favorisant le sommeil en se transformant dans l'épiphyse en mélatonine, l'hormone du sommeil).

Figues : substances bactéricides (pour la cicatrisation — il s'agit de l'une des plantes médicinales les plus anciennes), enzymes favorisant la digestion (régulent la digestion et stimulent la perte de poids). Les figues améliorent l'humeur, diminuent la nervosité, stimulent en cas de fatigue, de faiblesse et de manque d'entrain, renforcent la concentration et atténuent les douleurs lors des cycles menstruels.

Noix : de tous les aliments, ce sont elles qui contiennent la plus forte concentration en acide alpha-linoléique (acide gras insaturé essentiel).