

**LA NATURA OPERA IN MODO “PIU’ SOTTILE”
DELL’UOMO**
ovvero
**PERCHE’ IL SAPORE E IL VALORE NUTRITIVO DEI
CIBI ARTIFICIALI SONO DIVERSI DA QUELLI DEI CIBI
NATURALI**

**Estratto da “TRASMUTAZIONI BIOLOGICHE E FISICA MODERNA”
di C.Louis Kervran (Giannone Editore, 1992)**

Quanti progressi sono stati fatti da cent’anni a questa parte dalla chimica!
Al punto che ci invade, che quasi tutto ciò che si trova in commercio paga il suo tributo alla chimica, che quasi più niente è naturale e si finisce per non capire che tutto questo apporto chimico in ciò che ingurgitiamo deteriora il nostro organismo.

Noi vediamo i sostenitori dello svariato impiego di prodotti chimici insistere sul fatto che un prodotto naturale e un prodotto chimico di sintesi dalla stessa formula chimica hanno, secondo loro, lo stesso ruolo nell’organismo. Essi dichiarano che, poiché è impossibile distinguerli con l’indagine chimica, il loro comportamento nell’organismo deve necessariamente essere lo stesso poiché, sempre *secondo loro, ogni fenomeno vitale si può fare rientrare nella chimica* (corsivo dell’editore).

Questo è un errore. *L’analisi chimica non è sufficiente a caratterizzare un prodotto* (corsivo dell’editore).

Del resto, i biochimici ora sono d’accordo. Essi sanno che atomi qualitativamente e quantitativamente identici possono essere disposti in modo diverso nello spazio e perciò il “rivestimento” elettronico esterno risultante è differente. È l’orbitale molecolare ed è esso che determina le possibilità di “agganciamento” tra molecole, quindi il comportamento finale di una molecola. Del resto, si arriva a separare queste molecole dalla stessa formula chimica globale con la cromatografia: secondo la forma delle molecole, per capillarità, esse salgono più o meno facilmente negli pseudo-canali che formano le fibre vicine della carta.

Adesso si sa che secondo la forma delle molecole nello spazio, cioè in base alla loro topologia, le proprietà possono essere molto differenti in biologia.

Cosicché un certo prodotto di sintesi, avente esattamente la stessa formula chimica grezza del prodotto naturale, potrebbe non avere effetto o essere addirittura molto dannoso, mentre il prodotto naturale è per lo più benefico.

Effetto di fisica nucleare

È un altro aspetto di cui si comincia a parlare da poco. Finora viene ammesso, negli ambienti ufficiali, che la biologia si riduce a reazioni chimiche.

Certo, ve ne sono, e molte. Ma c'è dell'altro che non ha potuto mostrare l'analisi chimica.

È stato provato che la natura opera in modo molto "sottile". Non si accontenta, come i nostri chimici, di "acostare" tra loro gli atomi per fare le molecole; essa opera a livello subatomico, a livello dei nuclei degli atomi.

.... Altre ricerche, in una direzione molto differente, hanno mostrato che, in ciò che vive, le reazioni chimiche non avvengono come in provetta, che c'è, in più, un'azione di fisica nucleare che trova sempre più applicazioni.

È stato stabilito che *in un prodotto naturale la composizione isotopica non è la stessa che in una reazione di materia inerte. Ciò ha permesso, da poco, di distinguere un prodotto naturale da un prodotto di sintesi avente la stessa formula chimica* (corsivo dell'editore).

Per esempio, la materia organica fabbricata da un organismo vivente è composta grosso modo di glucidi, lipidi, protidi e, essenzialmente, di idrati di carbonio, cioè dei composti di C, O, H.

Si sa che il carbonio ha due isotopi stabili: il 12, che rappresenta quasi il 99 %, ed il 13, per poco più dell'1 % del carbonio standard.

Ora, in una sostanza organica, ottenuta per esempio per fotosintesi in una pianta, la percentuale di carbonio 13 può essere, secondo le famiglie, più alta che nel carbonio di cui si trova la composizione isotopica nei libri. Questa variazione del rapporto C 13/ C 12 differisce da una famiglia all'altra, di modo che è stato possibile dire se il saccarosio, la cui formula chimica è sempre la stessa, proviene dalla barbabietola o dalla canna da zucchero. Allo spettrometro di massa, si possono distinguere l'uno dall'altro, evitando... o provando la frode!

Così gli Uffici delle Dogane per le importazioni e gli Uffici delle Frodi hanno subito applicato questa tecnica per evitare le frodi sull'origine.

Questi due isotopi del carbonio hanno lo stesso numero di protoni, lo stesso numero di elettroni disposti allo stesso modo, quindi identiche proprietà chimiche, e tuttavia la Natura non li confonde. Il C 13 ha un neutrone in più del C 12. la Vita sa dunque "scegliere" i nuclei degli atomi, ciò che noi sappiamo fare solo ora in laboratorio, con apparecchi molto costosi, e non si tratta di realizzare dei prodotti di sintesi arricchiti di questo o di quell'isotopo per fare concorrenza ai prodotti naturali.

Il controllo cade solo sul carbonio. Ma vi è anche l'ossigeno.

Se l'isotopo 17 è trascurabile, perché è in bassissima dose, in compenso l'isotopo stabile è circa il 98 % e il 18 è poco più del 2 % nell'ossigeno standard, che per convenzione è quello dell'acqua di mare (è differente nell'acqua dolce, nell'acqua piovana ecc.). Il rapporto O 18/ O 16 varia in proporzione sensibile secondo le specie vegetali.

Lo stesso si può dire dell'idrogeno, che ha due isotopi stabili.

Sebbene l'isotopo 2 (idrogeno pesante o deuterio, D) è poco abbondante, il rapporto H^2 / H^1 può variare molto nelle piante; in certi casi può arrivare fino al 70 %; è quindi visibilissimo. In tal modo, se la composizione di H e di O varia, è la composizione dell'acqua che varia da una pianta all'altra.

Tutto ciò porta a numerose applicazioni.

Per esempio, *un succo di frutta può essere naturale, oppure, per ridurre le spese di trasporto, se ne fa un estratto secco nel luogo di produzione. Nel luogo di consumo, viene "rigenerato" (?) con acqua di rubinetto, la cui composizione isotopica è differente da quella dell'acqua della pianta (lo stesso avviene per gli ortaggi disidratati e poi "rigenerati", per il latte in polvere o concentrato, ecc.)* (corsivo dell'editore). Questi prodotti "rigenerati" non possono avere quindi le stesse qualità del prodotto completamente naturale, anche se il concentrato è "naturale" e l'acqua è "naturale". Adesso l'inganno si rivela facilmente con lo spettrometro di massa.

Con questi esempi, ho voluto dare un'ulteriore motivazione alla scelta di consumare prodotti naturali, perché l'analisi chimica, anche se rivela i prodotti nocivi aggiunti ai nostri alimenti _ può esserne assolutamente certa ? _, non è in grado di mettere in luce le proprietà peculiari di ciò che è fabbricato dalla Natura.

Il Prof. Louis Kervran ha curato la nascita e lo sviluppo della tecnologia nucleare in Francia dal 1946 al 1966, per incarico ufficiale del governo francese stesso. In questo senso si è occupato, in particolare, di promuovere le misure di sicurezza per prevenire gli effetti biologici delle reazioni atomiche, configurandosi come massimo esperto nazionale (e tra i massimi a livello internazionale) nel campo a cavallo tra biologia e fisica atomica.

Dal 1959 cominciò a diffondere in numerosi scritti e conferenze in più lingue i risultati dei suoi studi trasversali tra fisica nucleare, biologia e geologia, che mostravano che la materia vivente, animale e vegetale, attua delle *trasmutazioni nucleari di elementi chimici*, osservate nell'uomo, negli animali, nei microrganismi, nelle piante, trasmutazioni che non hanno niente in comune con le trasmutazioni nucleari a forte energia (quelle che danno origine alle esplosioni atomiche, nde), in quanto avvengono per valori di temperatura e pressione assolutamente comuni (essendo indotte dagli enzimi biologici) e sono definite come trasmutazioni nucleari *a debole energia*.