



SAINT LOUIS HOSPITAL
AMBULATORIO MEDICO POLISPECIALISTICO
Direttore Sanitario: Dr Luigi Di Girolamo

Medico Chirurgo – Specialista in Chirurgia d’urgenza e Pronto Soccorso

AGOPUNTURA – ALLERGOLOGIA – ANGIOLOGIA:DOPPLER – CARDIOLOGIA:ECG – HOLTER CHIRURGIA GENERALE
CHIRURGIA PLASTICA – CRIOTERAPIA – DERMATOLOGIA – DIETOLOGIA – ECOGRAFIA – ENDOCRINOLOGIA
FISIATRIA – FISIOTERAPIA – GASTROSCOPIA – GINECOLOGIA E SENOLOGIA – LASERTERAPIA – MEDICINA
ESTETICA – MEDICINA LEGALE – MEDICINA INTERNA – M.O.C. – OCULISTICA – ODONTOIATRIA E PROTESI
DENTARIE – ORTOPEDIA – OTORINOLARINGOIATRIA - PEDIATRIA – PSICHIATRIA E PSICOTERAPIA – PODOLOGIA
REUMATOLOGIA – RETTOSCOPIA – TRICOLOGIA – UROLOGIA ED ENDOSCOPIA VESCICALE

00030 San Cesareo – (Roma) – Via Cesare Battisti, 1

Tel. 06.95599494 – Tel./Fax 06.9587043- e.mail luigidigirolamo3@gmail.com

Sito Web: www.luigidigirolamo.com – www.ozonoterapia1.it

Il burro non fa male la margarina é mortale!

Le margarine sono costituite da una emulsione di: una fase grassa, emulsionante, acqua dispersa e conservanti. Entrano nella formulazione delle margarine anche alcuni ingredienti solidi non grassi.

I grassi idrogenati di origine animale che vengono impiegati nella preparazione delle margarine, sono quasi esclusivamente degli olii di balena, aringhe, foca, grassi animali e vegetali di scarto, che vengono idrogenati (gli acidi grassi insaturi diventano saturi).

La margarina é comoda per i produttori, non per i consumatori!

Una pubblicità ben orchestrata con i rappresentanti alle vendite, ha convinto pasticcerie e ristoranti e quanti altri, ed i consumatori tramite questi, che il burro fa male e che fa aumentare il colesterolo, proponendo al suo posto le loro margarine!

La margarina é stata "lanciata" durante la seconda guerra mondiale tramite i soldati americani, i quali ne erano stati talmente riforniti da regalarne a tutta la popolazione italiana. Per fare il burro, invece, ci vuole il latte, e' questo il primo ostacolo! Va prodotto, munto, conservato e trasportato al fresco e sotto agitazione, etc.

E' da quasi un secolo che il latte in polvere é stato inventato, ma é soprattutto negli ultimi 50 anni che dal latte in polvere vengono preparati latte fresco e derivati!

Questo spiegherebbe la guerra alle quote latte:

le mucche sono concorrenti del latte in polvere! Il vero scandalo della Parmalat é che quel "tesoro" é stato ottenuto vendendo latticini, ma il latte di mucca per

così tanti latticini? Le mucche hanno tutte un passaporto (sono censite) e si sa quanto possono produrre mediamente all'anno.

Dunque, le mucche italiane sarebbero sufficienti per produrre il latte fresco, yogurt e formaggi, al massimo, per una città come Bologna! Da dove viene il latte necessario per tutti gli altri italiani e per gli occidentali? Queste sono le nuove mucche! Ma di che latte si tratta?

E' un latte che ha sempre lo stesso sapore, ma questo dovrebbe cambiare secondo l'alimentazione delle mucche.

Il latte in polvere consiste nel residuo secco del latte, dunque per 1 Kg di latte intero in polvere sarebbero necessari 10 litri di latte fresco! I conti non tornano. Chi li produce?

La Nestlè da oltre un secolo detiene il brevetto del latte in polvere derivato per liofilizzazione dal latte fresco ed è la maggior produttrice di latte in polvere del pianeta. Dalla Svizzera ne esporta milioni di tonnellate all'anno in tutto il mondo, terzo mondo compreso, dove non hanno il frigorifero.

Prima del latte in polvere, nei paesi poveri, dal latte fresco si producevano vari yogurt e kefir salutari, ricchi di fermenti lattici e fattori di crescita ...

Per tornare al nostro burro, è un grasso saturo che il nostro corpo "brucia" per produrre energia o per "estetica", ma è sano (quando è della mucca), utile all'organismo tutto l'anno e contiene sostanze utili, perfino anticancro, come ad esempio l'acido butirrico!

CONCLUSIONI

Considerato che molti italiani hanno il colesterolo ed i trigliceridi alti è evidente che i fattori lipotropi possono rilevarsi utili. Ritengo che assumerli sia importante per chi segue una dieta ricca di grassi (anche i formaggi sono grassi) e di proteine (molta carne) dato che i lipotropi aiutano ad eliminare anche le scorie azotate che si formano in abbondanza dal metabolismo delle proteine.