

Биоэнергoinформационные свойства продуктов питания

Для человека особенно важным есть то, с чем сталкивается или взаимодействует человек. Этот воздух, вода, пища и звуковые вибрации окружающей среды. Давно были выработаны каноны здорового питания, которые представлены человечеству как ведическое питание с готовыми рецептами разных кушаний. В данной статье мы сосредоточимся на продуктах питания, их биоэнергoinформационном значении для обеспечения здоровья человека.

Человек - это сложная, самоорганизованная, биоэнергoinформационная, открытая система. Здоровье ее души и тела определяется гармоничным взаимодействием с окружающими энергиями, с Космосом в целом. В. И. Вернадский неоднократно указывал, что человеком правит Космос.

Давно были выработаны каноны здорового питания, которые представлены человечеству как ведическое питание с готовыми рецептами разных кушаний. Аюверда также дает рекомендации по питанию с учетом биоэнергетической конституции человека (Тридоша), биоэнергетической природы (не тепловой в калориях) продуктов питания. Заболевания человека это собственное есть нарушение биоэнергoinформационного баланса в организме.

Восточные учения о ДАО, о человеке, обращают внимание на то, что продукты питания, как и каждый человек, подвергаются влиянию разных энергий – благости, страсти и невежеству. В одних продуктах преобладают одни энергии, а в других – другие качества. В зависимости от того, какую энергию содержит пища, которую человек употребляет, такая энергия преобладает в человеке. Пища передает нам свои биоэнергoinформационные качества. Еще Авицена говорил, что “человек есть то, что он ест”.

Энергия благости доминирует в легкой, свежо приготовленной пище, которая состоит из овощей, фруктов, орехов, каш, бобовых, молочных продуктов. Такая пища не острая и не очень сладкая и не вызывает дисбаланса Тридоша и увеличивает Оджас (психическую энергию), легко усваивается организмом, оказывает содействие радостному восприятию окружающего мира, долголетию и духовному развитию, не порождает лень и отрицательные эмоции, не перевозбуждает человека.

Энергия страсти находится в чересчур острой, чересчур горячей, чересчур сладкой или пересоленной пище, а также в мясе, рыбе, птице, алкоголе, разнообразных тонизирующих напитках (кола, тоники, кофе, чай, какао). При употреблении такой пищи человеком, появляются агрессивность, злость, несдержанность, стремление, дисбаланс Тридоша и перевозбуждение нервной системы.

Энергии невежества находятся в несвежей, испорченной или загрязненной пище: овощах и фруктах, которые растут возле кладбищ, свалок, а также в луке, чесноке, мясе, рыбе, яйцах, грибах и алкогольных напитках.

Самое главное, чтобы пища включала в себя благости, жизненности, сердечности. Ведь биоэнергoinформационные свойства пищи являются определяющими в формировании здоровья человека (физическое и психическое здоровья).

В организме человека на протяжении всей его жизни протекают лишь управляемые биохимические процессы, не протекают же чисто химические процессы. Последние могут протекать в теле человека лишь после его смерти. Биохимические процессы, которые протекают в организме человека, используются для постоянного синтеза новых

компонент, из которых строятся клетки и межклеточные комплексы, разрушение старых, отжитых клеток и поддержание температуры тела, так как человек принадлежит к теплокровным организмам. Человек относится к теплокровным животным с постоянной температурой тела возле 36 0С.

Независимо от температуры окружающей среды и функционального состояния, в организме человека поддерживается одна температура. Эта температура фактически формируется за счет биохимических процессов. Так как энергия, которая образовывается в организме человека, который необходима для поддержки температуры тела формируется лишь за счет биохимических процессов, то эта энергия называется биоэнергией. Биоэнергия есть необходимой составной не только всех теплокровных животных, но и всех других животных и растений. Так холоднокровные рыбы используют биоэнергетику для мышечных сокращений и именно за счет этой биоэнергетики они перемещаются в воде.

Животные организмы формируют резервы биоэнергии или в виде жира, или в виде гликогена (углеводов). В растительном мире резервы биоэнергии откладываются в виде крахмала (инулин), гетера полисахаридов - клубней плодов семян, или в виде растительных жиров.

Тем не менее, неизвестны организмы, которые бы в качестве энергетического материала накапливали белки. Белки в качестве энергетического материала используют лишь в крайнем случае, когда нет других источников биоэнергии.

Так, как биоэнергия может выделяться лишь в строго определенных количествах, то существует и система по контролю за получением и поддержанием температуры на определенном уровне. Каждый человек ощущает на себе, что происходит в организме при изменении температуры тела хотя бы на 0,5-1,0 0С.

Итак, с биоэнергетическими процессами, которые протекают в организме каждого из нас, мы имеем дело постоянно и каждый из нас измерял у себя температуру тела. Однако как формируется, за счет чего и где происходит выделение тепловой энергии в организме человека до этого времени никто не знает. Классическая медицина, постоянно измеряя температуру тела с помощью медицинского градусника, не знает откуда берется в его теле температура.

В тот же время всю пищу, которую употребляет человек, много кто пересчитывает в килокалориях - энергетические единицы, считая, что вся пища полностью переходит в энергию. Биоэнергетика человека, всего живого мира, остается загадкой, существует много неизвестных науке принципов функционирования, как тела человека, так и других живых организмов.

В 1884 г. И.М.Сеченов писал: "Проследить судьбу внешнего вещества при его миграции по телу - означает описать всю историю жизни". Итак, биохимические процессы, которые протекают в живых организмах, это основа биоэнергетики живого.

Вокруг любого биологического объекта в процессе жизнедеятельности возникает сложная картина биофизических полей, которая формируется за счет протекания биохимических и биофизических процессов. Их распределение в пространстве и изменение во времени несут важную информацию о функционировании нормальных или аномальных процессах, протекая в биологическом объекте и, которую можно использовать, в частности, в медицинской диагностике, так и изучение его состояния.

Биофизические поля живого - это инфракрасное излучение, радиоизлучение (дециметровый диапазон энергетических волн); низкочастотные биоэлектрические поля (частоты до 1 кГц); высокочастотные биоэнергетические поля (биолюминесценция или хемилюминесценция). Высокочастотные биоэнергетические поля с частотой выше 1 МГц есть наиболее информативными, так как эти поля формируются за счет конкретных биохимических процессов, которые протекают в том, или другом органе.

В конце концов, живой организм хорошо прозрачен для акустических волн с частотами до нескольких мегагерц. В этой связи важным особенно есть изучения собственных акустических сигналов, которые выходят из глубины организма.

Таким образом, живые продукты питания это в первую очередь, источники биоэнергоинформационных полей для человека и весьма важно в данное время использование различных методик технологической обработки продуктов питания, когда эти естественные биоэнергоинформационные поля разрушаются.

Отметим, что продукты питания можно классифицировать по их биоэнергетике согласно традиционной китайской медицине. Эти принципы широко используют в качестве источников “инь” и “янь” продукты питания, экстракты растений и трав.

Напомним, что продукты “инь” это: тыква, виноград, гранат, лимон, мандарин, персик, слива, хурма, баклажан, зеленый горошек, кабачок, капуста, капуста морская, морковь, огурец, петрушка, помидор, шпинат, арахис, грибы, пшено, свинина, рыба (карп, лещ, судак, сазан), кефир, вода, соль, крахмал, яйцо перепелиное, уксус. “Инь” пища охлаждает тело, делает его мягким, дряблым. При излишке она порождает утомляемость, сонливость, бледность, потерю аппетита.

Специалисты из макробиотики советуют не употреблять больше двух “инь” продуктов на один раз. При долгодействующем излишке пищи “инь” наступает усталость, появляется ощущение разбитости, возрастает ранимость.

Продукты “Янь”: кукуруза, горчица, имбирь, перец белый, перец красный и черный, банан, груша, финики, картофель, лук, редька, сельдерей, чеснок, бобы, чечевица, греческий орех, кунжут, гречка, пшеница, рис, мед, прополис, кунжутное масло, подсолнечное и кукурузное масло, говядина, баранина, курятина, кроль, утка, коровье молоко, макароны, мука, вино, чай черный и зеленый, сахар, куриные яйца. “Янь” продукты приносят тепло, делают тело более твердым. При избыточном их употреблении появляется напряженность, лихорадка, раздражимость. Летом, в жару рекомендуется употреблять больше “инь” охлаждающей пищи, Зимой предпочтение следует отдавать согревающей пище.

И снова же, исходя из “инь” - “янь” природы продуктов питания, важное значение имеет технология переработки сырья, с тем, чтобы более всего сохранить собственную биоэнергетику продуктов питания. Если речь идет об использовании энергии при переработке естественного сырья, то незаурядное значение имеет источник энергии, которое используется. Преимущество следует отдавать живому огню. Готовить следует, если есть возможность на живом огне. Именно живой огонь прибавляет энергию пищи. Хорошо дрова, газ. Электрика ничего не прибавляет, но и не отнимает, совсем не годится микроволновая обработка. Чем меньше продукт питания подвергается термической обработке - тем лучше.

Примеры. Сырая морковь - это 100 условных баллов, которая сохранялась на складе половину зимы, тертая - 80, притушенная вместе с кабачком 15 минут - 60 баллов, проваренная в супе - 40, а приготовленная в виде морковных чипсов фаст-фуд, даже обжаренная - от силы 10. Говядина на огне карпаччо гриль - 100 баллов, жареная традиционно - 80, замороженная и пожаренная - 60; вываренная в супе - 40; консервы из говядины - минус, яд. Имеет значение для биоэнергетики продуктов питания и посуда для обработки.

Важной проблемой, исходя из изложенного, есть практическое, аппаратное определение биоэнергоинформационных свойств как продуктов питания, особенно тех, которые проходят ту или другую техногенную переработку. Для такой “диагностики” продуктов питания, используются разные физические методики диагностики, равно как для диагностики организма человека.

Как индикативный метод диагностики биоэнергетического качества продуктов питания можно использовать методики радиостезии, свечение продукта питания (сырья) в поле высокочастотного разряда (эффект Кирлиан). К количественным, аппаратным методикам

диагностики биоэнергетики продуктов питания относится измерение собственного свечения естественного продукта (биолюминесценция, магнитное свечение). Сегодня направление биофотоники продуктов, которые употребляет человек, довольно быстро развивается. Биофотоника сегодня - это большой раздел современной нанoeлектроники, нанобиологии, наномедицины и за ними большое будущее.

Отметим очень важную роль, которую имеет, или должна иметь качественная, естественная, високобиоэнергетическая питьевая вода, которая должна использоваться при употреблении биоэнергoinформационной пищи, продуктов питания. В этом случае “живая” питьевая вода оживляет биоэнергетику любого естественного продукта питания после его “техногенной” обработки. Это направление биоэнергoinформационных свойств продуктов питания, практически пока что не развивается. Система: продукт питания и качественная (структурированная, живая, фрактальна) питьевая вода - сегодня это основа высокой, собственной биоэнергетики человека.

В конце концов, отметим особенность для здоровья продуктов питания фирмы “Житомирбиопродукт”. Особым есть использование фирмой экологически чистых и соответственно максимально биоэнергетического сырья (зерновых). Все процессы технологической обработки (масла, шроты) проходят при температурах, которые сохраняют максимально естественную биоэнергетику сырья. Физические поля, которые используются при переработке сырья (сушка, измельчение, экстракция) практически не являются вредными для живого.

Физические исследования, выполненные Институтом экологии человека, ряда масел, фирмы “Житомирбиопродукт”, в том числе и биолюминесценция, подтверждают их высокую собственную биоэнергетику. Необходимо в дальнейшем разработать методику (аппаратуру) количественного определения биоэнергетики всей продукции фирмы на основе фиксации собственного биолюминесцентного света и соответственно фитоэлектронных свойств продуктов.

Литература

1. Голубева Н.Г. , Курик М.В. Основы биоэнергoinформационной медицины. Киев. Институт экологии человека. 2007, 312 с.