

Partie 1 Acidolyte (Eau Ionisée acide) pour prévenir les intoxications alimentaires



Il s'agit d'une introduction et la première d'une **série de 13 documentaires sur l'eau miraculeuses Miracle montrant** comment les intoxications alimentaires peuvent être évitées en utilisant l'acidolyte superoxydante et sans utiliser de produits chimiques toxiques ou méthode liée à la surtempérature.

Ce travail a été créé à la demande du ministre japonais de la Santé.

La télévision publique japonaise a créé cette Série documentaire éducative qui montre l'utilisation des eaux bioénergétiques dans les domaines médicaux, de l'horticulture, de l'élevage et d'autres utilisations.

Partie 1. Prévenir une intoxication alimentaire bactérienne

Transcription:

"Présentateur: "Aujourd'hui nous vous présentons le premier documentaire sur l'eau miraculeuse. Il est consacré aux préventions des intoxication alimentaires."

Le Journaliste: "avec l'arrivée des chaleurs le risque des intoxications alimentaires s'accroît

[à l'écran] Des inspecteurs Hygiènes et sécurité sur le marché au poisson de Tsukiji à Tokyo

Inspecteur: "Bonjour, maintenant que l'été est presque là, nous aimerions vérifier la qualité sanitaire de vos coquillages et faire des prélèvements."

Le commerçant: "Bien sûr, faites donc."

Le Journaliste: "Les agents des services d'hygiène sont sur le marché pour contrôler l'état sanitaire et les conditions d'entreposage ici sur l'étalage. Les coquillages frais sont eux aussi contrôlés."

Inspecteur: "J'ai pris quelques « namamushi ». Permettez-moi de prendre aussi ces autres « coquillages »

Le Journaliste: "Une bactérie appelée « vibron » est l'une des causes d'intoxications alimentaires. Elle aime l'eau salée et prospère dans les coquillages, quelle que soit sa fraîcheur. Ainsi, ces agents de l'inspection visite le marché de temps en temps pour prendre des échantillons de coquillages et vérifier l'état sanitaire. Cette intoxication alimentaire rend très malade. "

[à l'écran] Ambulance

Le Journaliste: «Il ya eu 37561 cas d'intoxication alimentaire au Japon en 1990. Cette Intoxication alimentaire provoque des vomissements, de la diarrhée, de la fatigue lourde, une forte fièvre et des maux de tête. Chaque fois que se produit une intoxication alimentaire, les restaurants subissent des pertes d'exploitation pendant les 10 années qui suivent. Aussi, ils sont tous très prudents à cette période de l'année. »

[à l'écran]

Inspecteur: "Les bactéries vibrions vivent dans l'eau de l'océan. Elles se fixent sur les poissons et se retrouve dans les captures. Celles qui apparaissent là sont des Salmonelles. Elles peuvent être trouvées aussi dans les oeufs et la viande que vous achetez."

Le Journaliste: «D'autres bactéries causent des intoxications alimentaires : ce sont les staphylocoques et des colibacilles. Ils sont présents à l'intérieur de nos intestins et se multiplient quand les conditions sont réunies.»

[à l'écran] Cinq boîtes de Pétri: En haut à gauche: des Salmonelles
haut à droite: Staphylocoque
Au centre : Vibrions
En bas à gauche: Colibacilles
En bas à droite: des « Cereus »

[à l'écran] Les invités d'un repas de mariage

" Le Journaliste: "Si les bactéries qui causent des intoxications alimentaires sont présentes dans les aliments, ce type de repas de fete se transforme en calvaire pour les invités. Toutefois, il n'est pas nécessaire de vous inquiétez d'avantage. L'acidolyte superoxydante permet maintenant d'agir en prévention"

[écran] Nihonkaku

" Le Journaliste: "C'est le Nihonkaku, situé en face de la station Higashi Nakano à Tokyo. Ici, les réceptions pour 14 mariages en parallèle s'organise en meme temps. L'organisation peut servir jusqu'à 3 600 personnes à table, préparant plus de deux tonnes de nourriture par jour, comprenant légumes, viande et poisson. "

[à l'écran] les cuisiniers dans la cuisine du Nihonkaku

" Le cuisinier: "Cent pour cent des aliments entrant au Nihonkaku sont porteurs de bactéries. Donc, nous devons les éliminer entièrement avant de commencer à cuisiner."

[à l'écran] Les robinets d'eau dans la cuisine à Nihonkaku au nombre de seize sont tous alimenter par de l'acidolyte superoxydante.

La viande crue, les planches à découper mais aussi tout le reste est lavé avec cette eau.

[[à l'écran] M. Ryuichi Ishizuka, responsable en chef des cuisines au Nihonkaku

NLR, Ryuichi Ishizuka: "Nous avons l'expérience de cette eau superoxydante pour laver et

désinfecter depuis environ sept mois. Toutes les bactéries causant des intoxications alimentaires ont pu être éliminées. Nous avons essayé de nous débarrasser de ces bactéries avant, mais nous n'avions jamais pu le faire complètement. Maintenant, depuis que nous utilisons cette eau désinfectante, nous sommes en sécurité totale. "

[à l'écran] M. Nomura de chez Nick World avec deux séries de boîtes de Pétri

" M. Nomura: "La meilleure façon de savoir s'il existe ou non des bactéries est de les cultiver sur de l'agar agar. La boîte de Pétri de couleur contient des colibacilles l'autre sans couleur un autre type de bactéries. Un exemple de culture bactérienne relève du lavage des mains d'une femme. Prélèvement d'échantillon par contact sur les mains d'une femme avant et après lavage. D'autres échantillons sont prélevés sur une planche de découpe à viande. "

[à l'écran] Les Quatre boîtes de Pétri 24 heures plus tard

M. Nomura: « Voici les résultats de la culture 24 heures plus tard. Une grande différence est perçue.

Gauche: prélèvement sur les mains non lavées.
À droite : prélèvement sur les mains après lavage "

[à l'écran] Les Deux boîtes de Pétri

M. Nomura: «voilà le résultat des prélèvements sur la planche à découper avant et après lavage. Il n'y a absolument pas de bactéries."

[à l'écran] M. Matsuo, l'inventeur de la machine.

M. Matsuo: "l'eau du robinet arrive ici. Pour favoriser le traitement EME, nous ajoutons un peu d'eau salée diminuer la résistance électrique et favoriser l'opération. Ensuite, un courant continu est appliqué à l'eau, vous pouvez créer ainsi deux flux d'eau : une eau alcaline et une eau acide superoxydante à pH de 2,7 ou moins. Quand les bactéries sont en contact avec cette eau acide superoxydante elles explosent

Une autre condition à cet effet anti bactérien est le redox de l'eau. Les quelques ions hypochloreux ajoutés à l'oxygène singulet présents justifient aussi cette puissance de stérilisation.

Dans les cuisines du Nihonkaku, plus aucune bactérie causant des intoxications alimentaires n'est présente. "

[à l'écran] Six boîtes de Pétri De gauche à droite: "staphylocoques, vibrions et Colibacilles.

M. Matsuo: Les boîtes en haut "Correspondent aux prélèvements avant le traitement par l'acidolyte superoxydante."

Les trois boîtes en bas : "ceux après le traitement, vous pouvez voir que les boîtes de pétri ne contiennent plus aucune bactérie."

[à l'écran] Un homme à la réception est interrogé

L'homme: "Est-ce l'eau qui désinfecte? Je n'ai pas vu les résultats de l'analyse, donc je ne peux pas vraiment dire quoi que ce soit."

Le Journaliste: "laissez nous vous montrer l'action de l'eau sous le premier microscope laser couleur du monde."

[à l'écran] Les bactéries Salmonella se déplacent dans le champ du microscope

Le Journaliste: «Une goutte d'eau superoxydante (acide) est mis sur les bactéries. Instantanément au contact les salmonelles meurent."

[à l'écran] les Salmonelles

Côté droit: Avant l'ajout de l'eau
à gauche: Après .

[à l'écran] Le Journaliste / caméraman buvant de l'eau acide

Le Journaliste: "boire cette eau ne cause aucun dommage au corps. C'est une eau très mystérieuse"

Le Journaliste: «Ici, à Nihonkaku, une fois que les plats sont préparés et prêts à servir, le chariot de nourriture est couvert d'une pellicule de plastique pour empêcher une nouvelle invasion de bactéries et mis en chambre froide jusqu'au moment de service.

[à l'écran] Portes ouvrant vers les nouveaux mariés

Le Journaliste: "Now the wedding reception is in full swing. We hear the sounds of families and friends clapping as they welcome the newly weds. It sounds like noise from the disinfectant water that prevents food poisoning."

Le Journaliste: "Maintenant, le service du repas du mariage est lancé. Nous entendons les invités battre des mains pour féliciter les nouveaux mariés. Ce pourrait être pour fêter cette eau qui empêche toute intoxication alimentaire."

Présentateur A: "C'est fantastique n'est ce pas?"

Annonceur B: "Oui, c'est vrai. Normalement, lorsque nous parlons d'eau désinfectante, nous parlons d'eau fortement chlorée. Mais là, vous pouvez désinfecter avec seulement de l'eau sans odeurs ni autres effets secondaires nocifs (les chloramines)."

Présentateur A: "Demain, nous aborderons l'usage de cette eau miraculeuse en milieu médical.