El aditivo alimenticio más polémico y dañino de la historia

Aspartame, una epidemia ignorada

Sylvia Ubal

Martes 5 de agosto de 2008, puesto en línea por Barómetro Internacional, Sylvia Ubal

La historia del ASPARTAME es parecida a un capítulo de los expedientes X, producido por Michael Moore, en el que intervienen más los abogados que los médicos o los nutricionistas.

Se remonta a 1965, cuando James Schlatter, quien trabajaba para G.D. Searle, Centro de Arbitraje y Mediación de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) en la búsqueda de un remedio para la úlcera, probó accidentalmente el dipéptido (una estructura de proteínas) que estaba desarrollando y se dio cuenta de su alta dulzura, 180 veces mayor que el azúcar. Sin embargo pasaron varios años hasta que la empresa lo pudo sacar al mercado.

El principal obstáculo para lograrlo se dio en 1973, cuando un equipo médico encontró que el producto podía generar tumores cerebrales, según las pruebas que se hicieron con animales. Esto llevo a la Administración de Drogas y Alimentos de Estados Unidos (FDA) a descartar la comercialización del ASPARTAME. Sin embargo allí apareció en escena Donald Rumsfeld (la persona que inventó la invasión a Irak y también quería imponer el Tamiflu contra la gripe aviar), que trabajaba para G.D. Searle y quien siempre se ha movido en la puerta giratoria entre lo privado y lo público.

La FDA continuó rechazando su aprobación hasta que en 1981 el Presidente Reagan tomó cartas en el asunto, despidió al Comisionado de la FDA que no aprobaba el ASPARTAME y designó a su amigo y de Donald Rumsfeld, el Dr. Artur Hull Hayes Jr. como nuevo Comisionado. En ese momento fue aprobada la licencia para la venta del ASPARTAME, a través de procedimientos políticos más que técnicos.

El ASPARTAME o Nutrasweet, es una amarga dulzura

El ASPARTAME está compuesto por tres elementos: ácido aspártico (40%), fenilanalina (50%) y metanol (10%), los dos primeros son aminoácidos (los mismos que aparecen en las proteínas) y el último es un alcohol que puede ser tóxico al consumirse en altas cantidades

Según lo señala el doctor H. J. Roberts, autor del libro La enfermedad del ASPARTAME, una epidemia ignorada, “todos los componentes señalados sufren un cambio químico al estar a una temperatura determinada, transformándose en ÁCIDO FÓRNICO, el que llega a ser letal en un momento y que va afectando al ser humano con una gran serie de trastornos, que finalmente pueden provocar la muerte”

La toxicidad del ASPARTAME a menudo se manifiesta por medio de desordenes que afectan el sistema nervioso central y daños al sistema inmunológico y sus aminoácidos se encuentran combinados con otros elementos que facilitan la asimilación y evacuación. Al presentarse en la forma que salen del laboratorio, se produce la acumulación de residuos en el intestino (en forma de metanol), y en otros casos la fijación de ácido aspártico en el plasma sanguíneo, que a su vez genera excitotoxicidad, es decir, produce el deterioro de las neuronas, lo que da origen a enfermedades tales como la apoplejía y dolencias neurológicas y degenerativas como la Esclerosis Múltiple, la Enfermedad de Alzheimer, la Fibromialgia, Artritis, fatiga crónica, trastornos de ansiedad, Lupus sistémico, la Enfermedad de Parkinson, Depresión, Diabetes, Linfomas o Hipotiroidismo.

La toxicidad del metanol produce síntomas semejantes a los de la esclerosis múltiple; y de esta manera, algunas personas han sido diagnosticadas con esclerosis múltiple por error. La esclerosis múltiple no representa una sentencia de muerte, en cambio la toxicidad por metanol sí lo representa

El caso del Lupus sistémico, es casi como el de la esclerosis múltiple, y es ocasionado por el consumo de ASPARTAME, especialmente en los habituados a la Diet Coca y Diet Pepsi, Sodas Light. Existen muchas personas adictas a la estos productos que suelen tomar de tres a cuatro latas o más por día, estas personas no saben que el ASPARTAME es el culpable y continúan con un consumo que es capaz de amenazar su vida.

Edulcorantes que pueden causar la muerte

Estos productos se venden como substitutos del azúcar y pueden provocar efectos tóxicos que pueden llegar a ser mortales. Así lo señala un mensaje que circula en Internet y sin embargo ¿por qué no sale en la prensa?

Por los intereses económicos de las grandes compañías transnacionales y porque los gobiernos "hacen la vista gorda" en aras de cumplir los tratados comerciales y sólo intervienen cuando ya han muerto miles de personas y no hay como "tapar el sol con el dedo". Desgraciadamente este veneno se demora un tiempo en matar silenciosamente, pero por su causa están muriendo "dulcemente" más personas en el mundo y sufriendo toda clase de problemas neurológicos.

Y pese a que la patente ya fue caducada en Estados Unidos, sus componentes están incorporados a miles de productos a través del todo el mundo. Y, por tanto, el negocio sigue adelante. Obviamente hay millones y millones de dólares en juego y las industrias trasnacionales no se detienen.

El ASPARTAME se puede encontrar en más de 5,000 productos y como aditivo en más de 150 marcas internacionales, los productos "Light" como sodas de dieta, Diet Coca y Diet Pepsi, bebidas atléticas, goma de mascar, café, té, bebidas del tipo Kool-Aid, gelatinas, vitaminas para niños, antibióticos, postres, lácteos congelados, yogur, y muchos otros productos alimenticios

El ASPARTAME es el aditivo alimenticio más polémico de la historia. La evidencia más reciente indica que este dulcificante artificial nunca debió haber sido lanzado al mercado y menos aun permitir que permanezca en la cadena alimenticia.
Si usted y su familia quieren vivir más y mejor o si alguien sufre síntomas tales como espasmos, dolores punzantes, entumecimiento de piernas, calambres, vértigo, mareos, diarrea, dolores de cabeza, dolor articular, depresión, ataques de ansiedad, trastornos al hablar, impotencia y problemas sexuales, visión borrosa o pérdida de memoria, es necesario que usted le haga "la cruz" en forma inmediata a todos los productos que contengan estos componentes: NUTRA SWEET, SUGAR FREE, EQUAL, SPOONFREE

Pero si desea productos "Light". La sucralosa es el único endulzante en bajas calorías que se fabrica a partir del azúcar. Se lo usa en todo el mundo como ingrediente en alimentos procesados y bebidas de bajas calorías y como endulzante de mesa de venta libre en los supermercados y tiendas. Su nombre comercial "Splenda", aunque es algo costoso, está siendo utilizado por productos de consumo masivo como algunas bebidas light y aguas minerales saborizadas. Según el Dr. H.J. Roberts del Instituto de Investigación Médica de Palm Beach, hace más de 20 años que los estudios científicos han demostrado su seguridad.

Además hay alternativas naturales que se encuentran en el mercado y que también se han abierto paso, entre las más destacadas encontramos: la Miel de Abejas, la Melaza, los azúcares de Remolacha, la Malta, la miel de Agave y la Fructosa. Todas estas son ampliamente compatibles con la química del organismo y generan beneficios adicionales tanto en el aspecto nutricional como en la salud.

Si podemos preocuparnos por nosotros y nuestras familias y tomar las medidas correspondientes, estaremos sin duda prolongando la vida de nuestro grupo familiar