

«...Что человек ест — так он и живет...», — гласит народная мудрость.

Эту народную мудрость подтверждает современная диетология, основанная на теории адекватного питания академика А. М. Уголева. Его концепция существенно отличается от общепринятых традиционных систем питания XX века. Она рассматривает человека как звено сложной системы кругооборота пищи, материальных субстратов и трофических связей в биосфере и основывается на общности механизмов пищеварения на всех уровнях жизни от клеточного до биосферного.

Единство элементарной структуры веществ необходимо для их полноценного кругооборота во всех природных системах. Поэтому пища, имеющая оптимальную структуру, подобную универсальной структуре природы, является идеальной для человека.

В современной пищевой промышленности уделяется большое внимание достижению оптимальных свойств пищевых продуктов, разрабатываются их новые технологии с минимальной термической, химической и механической обработкой, что позволяет сохранить биологические свойства природного сырья. Так, например, издревле известно, что свежееотжатые



соки фруктов и овощей обладают особыми биологическими свойствами. Они оказывают на организм человека лечебное воздействие. Однако соки этих фруктов, прошедшие процесс промышленного изготовления по стандартной автоматизированной технологии восстановления сока, этим действием почти не обладают.

Как показали исследования ученых Санкт-Петербургской Медицинской академии последипломного образования (СПбМАПО), секрет свежееотжатого сока заключен в его биологической структуре, определяющей жизненную силу сока. «Чтобы излечиться и быть здоровым надо черпать жизненную силу в Природе» (Гиппократ). Известно, что вода находится в живом человеческом теле в структурированном виде. Диполи молекул воды подстраиваются к друг другу с помощью водородных мостиков [1], образуя кластеры [2]. Эти мостики совершают колебания, сохраняя структуру кластера. Кластеры могут образовывать решетчатые структуры — клатраты — стабильные и способные к увеличению и умножению (рис. 1).

Эти решетчатые структуры из додекаэдров с пятиугольником в основе образуют ядро когерентных областей [3], сохраняющих информацию о структуре. В процессе получения свежееотжатого сока разрушается целостность клеточных оболочек, разрываются молекулярные связи биологически активных веществ (витаминов, пектинов и т.п.) и молекул воды, выделяется энергия молекулярных связей. Эта же энергия выделяется в процессе переваривания исходных фруктов и овощей в пищеварительной системе организма, но более медленно и в меньшем количестве. Свежееотжатый сок — это практически концен-

трат энергии молекулярных связей растительной пищи и своеобразный биодопинг для организма, имеющий, по теории А.М. Уголева, общую элементарную структуру мира живых существ.

Еще в начале XX века немецкий ученый Р.Штейнер зарегистрировал эту энергию растений методом чувствительной кристаллизации в растворе поваренной соли [5]. Соль кристаллизовалась, образуя различные рисунки узоров кристаллов в зависимости от того, какое растение и какая его часть добавлялись в раствор. В настоящее время для этой цели используется 5% раствор медного купороса [5]. Исследуемый раствор предварительно наносят на сахарные гранулы, которые фиксируют его структуру (энергоинформационная составляющая растворов определяет структуру кристаллов сахара). Затем эти гранулы соединяют на предметном стекле микроскопа с 5% раствором медного купороса. Результаты оценивают через 24 часа при увеличении 3,5<sup>x</sup> и 20<sup>x</sup>. Рисунки, образованные кристаллами, фотографируют. Невидимая энергия молекулярных связей, структура исследованной жидкости отражается на форме кристаллов.

Как показали научные исследования, с помощью метода газоразрядной визуализации проф. Г.К. Короткова [6], в процессе хранения сока эта энергия начинает уменьшаться («старение» сока). Остается только материальный носитель данной энергии. Такой носитель (обычный натуральный сок промышленного изготовления) обладает известными полезными свойствами, но, как показали нижеизложенные результаты научных исследований, во многом по своим биологи-

ческим свойствам отличается от исходного «живого» сока.

Таким образом, стандартное производство натуральных фруктовых соков неизменно приводит к тому, что в процессе его приготовления и хранения существенно уменьшаются жизненно важные свойства сока. Поэтому проблема восстановления этих свойств, приближение их к свойствам свежеежатого фруктового сока является весьма актуальной.

Именно с этой целью было предпринято настоящее экспериментальное и клиническое исследования, в которых использованы самые современные и разносторонние методы для получения объективных результатов проведенной работы.

В начале была разработана совершенно новая концепция оживления фруктового сока при его промышленном производстве, а затем она была проверена и реализована в эксперименте и в клинических условиях.

В связи с этим, в отчете последовательно представлены:

а) результаты исследования соков методом газоразрядной визуализации;

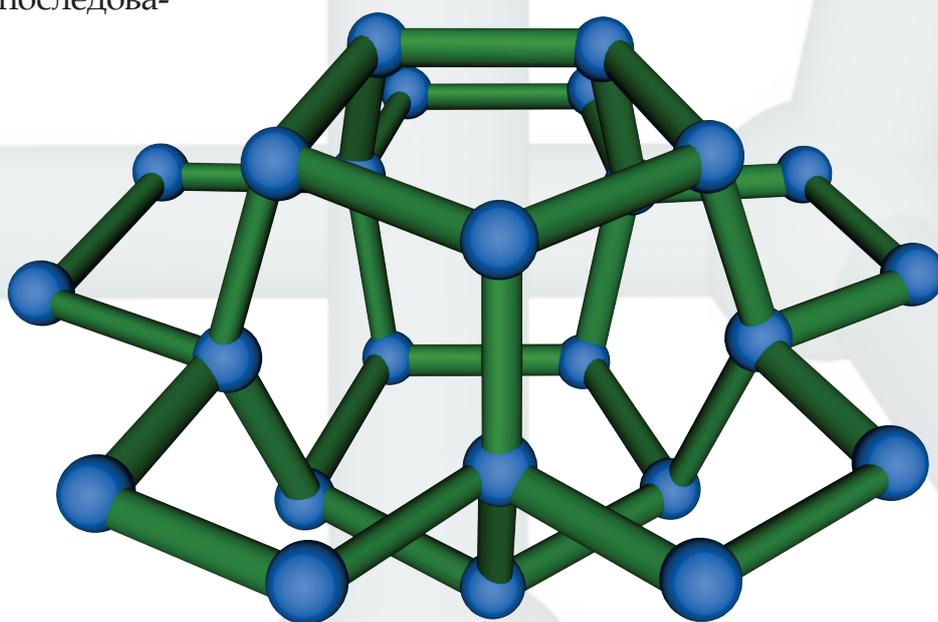
б) данные их биологического влияния на прорастание пшеничных зерен в торфяном субстрате;

в) результаты исследования влияния различных соков на состояние тканей пародонта здоровых добровольцев;

г) изучение микрофлоры толстого кишечника волонтеров при употреблении фруктовых соков;

д) результаты исследования влияния фруктовых соков на иммунобиологические свойства слюны, крови и функциональное состояние организма здоровых волонтеров.

Далее представлены конкретные результаты всех вышеизложенных исследований.



**Рис. 1. Структура воды как клатрата.** Для внешней и внутренней поверхностей характерна пятиугольная структура [3]