

Bill Gates financuje firmu produkující speciální povlak na ovoce. Co v něm je?

volnyblog.news/16631-2

Jana Hrušková

20. května 2023



Celý článek si můžete poslechnout v audio verzi [ZDE](#):

00:00

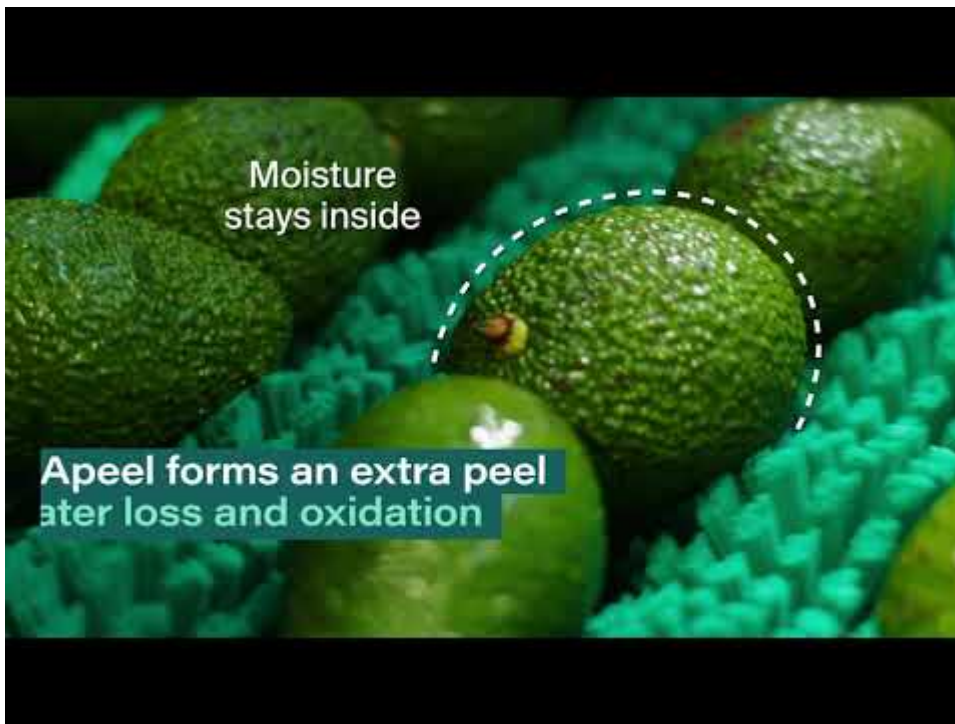
00:00

12.5.2023

Novým výrobkem mají být „obohacovány“ plody různých druhů ovoce údajně z důvodu delší trvanlivosti. Problém je, že podobně ošetřené ovoce (je-li původně bio) může nést označení jako „bio“ i poté, co je ošetřeno tímto speciálním „nátěrem.“

Podle všeho se tento povlak na ovoce používá v mnoha zemích – včetně států EU – a postupně jej hodlají využívat producenti po celém světě. Tedy může se stát, že i u nás spatříte ovoce s nálepkou, která znamená, že dané plody byly ošetřeny tímto výrobkem z Gatesovy provenience.

Až si příště koupíte bio jablka, avokádo, okurky, pomeranče, citrony nebo limetky, zkontrolujte, zda na nich nejsou tyto barevné samolepky:



Watch Video At: <https://youtu.be/df1zn6wENK0>

Víte, co je Apeel? Politický ředitel Asociace organických spotřebitelů (OCA) Alexis Baden-Mayer ve vláknu Twitteru z 24. dubna 2023 uvádí mnoho patentů spojených s tímto záhadným syntetickým ovocným povlakem, který je dokonce schválen pro použití na produktech se schváleným „bio“ certifikátem.

Podle webu Apeel Sciences je Apeel ochranným nátěrem na rostlinné bázi, který pomáhá udržet produkty déle čerstvé. Udržuje vlhkost v produktu a zabraňuje přístupu kyslíku, čímž zpomaluje kažení.

Avokádo, okurky, citrony a limetky, mandarinky, pomeranče, bio jablka, grapefruity a mango jsou uvedeny jako produkty aktuálně ošetřené tímto povlakem.

Produkty ošetřené Apeelem lze nalézt v několika hlavních řetězcích s potravinami v USA, stejně jako v obchodech v Německu, Dánsku, dalších zemích EU, Švýcarsku a Kanadě. V říjnu 2020 společnost také získala schválení v Keni, Ugandě, Kostarice, Kolumbii a Ekvádoru. Produkty ošetřené tímto přípravkem lze identifikovat podle nálepek, které najdete na obrázcích níže v článku.



Jedním z varovných signálů je skutečnost, že společnost Apeel Sciences (DBA nebo „podnikající jako“ od společnosti aPEEL Technology Inc.) byla založena s grantem ve výši 100 000 dolarů od Nadace Billa a Melindy Gatesových.

To nikdy není dobré znamení. Není snad žádný neškodný produkt, do kterého by eugenik Gates dobrovolně vložil své peníze.

Mezi další investory patří Rockefellerova nadace; Skupina Světové banky; Anne Wojcicki, spoluzakladatelka a generální ředitelka společnosti 23andMe, která se zabývá výzkumem genomiky; a Susan Wojcicki, bývalá generální ředitelka YouTube (odstoupila v polovině února 2023).

Jde tedy opět o ty, kdo se již roky zabývají otázkou naléhavé depopulace, v čele s Rockefellerem a Gatesem.

V květnu 2021 byla společnost Apeel Sciences oceněna na 1,1 miliardy dolarů.

Zakladatel Apeel Science, James Rogers, Ph.D., je členem Světového ekonomického fóra (WEF). Je také WEF Young Global Leader. V roce 2018 Rogers uvedl, že jeho společnost přejde na používání syntetické biologie namísto získávání ingrediencí ze skutečných potravin.

Kromě toho je zakladatel Apeel Science, James Rogers, Ph.D., čelním podporovatelem agendy Světového ekonomického fóra (WEF). Mezi články, které napsal pro WEF, je jeden, ve kterém

vychvaloval covidové lockdowny jako model pro budoucí opatření v oblasti změny klimatu. Jinými slovy, klimatické lockdowny v 15minutových městech.

Rogers je také WEF Young Global Leader – další červená vlajka. Je Apeel dalším spiknutím Gatese/WEF s cílem zničit naše zdraví? Nebo jde o odvádění pozornosti od horších machinací?



Ponechání dodávek potravin v USA biotechnologickému průmyslu přesně zapadá do agendy, kterou nedávno zahájil prezident Biden.

Stručně řečeno, Bidenův „Výkonný příkaz ze září 2022 o pokroku v biotechnologii a biovýrobních inovacích pro udržitelnou, bezpečnou a zabezpečenou americkou bioekonomiku“ činí biotechnologii národní prioritou ve všech agenturách a odvětvích vlády, včetně amerického ministerstva zemědělství (USDA).

Na konci března 2023 Biden vysvětlil tuto premisu ve zprávě s názvem „Odvážné cíle pro americkou biotechnologii a biovýrobu“.

Jedním z konkrétních cílů uvedených v této zprávě je „snížit plýtvání potravinami o 50 % do roku 2030“. Omezení plýtvání potravinami v boji proti změně klimatu je také důvodem, proč byla společnost Apeel Sciences založena.

Dalším důkazem, že Apeel Sciences zapadá do Bidenovy biotechnologické potravinové agendy, je akvizice ImpactVision, softwarové společnosti, která využívá AI a strojové učení ke sledování chemického složení potravin po celou dobu jejich trvanlivosti. Společnost se také zavázala „zdvojnásobit technologickou stopu“ prostřednictvím dalších akvizic v technologickém prostoru.

Omezení plýtvání potravinami a prodloužení trvanlivosti čerstvých produktů jsou jistě rozumné a žádoucí cíle, ale vyvstává otázka, jak toho dosáhnout. Vzhledem k tomu, že vznik Apeelu se v podstatě shoduje s Bidenovým oficiálním přechodem na bioinženýrské potraviny, můžeme věřit, že se jedná o potravinářský produkt? Nebo je to biotechnologie v přestrojení?

Co nám říká oznámení GRAS společnosti Apeel?

Podle Apeel Sciences:

„Apeel přidává do produktu další vrstvu, aby zpomalil ztrátu vody a oxidaci ... Tato „extra kůra“ je zcela jedlá, bez chuti a bezpečná k jídlu. K výrobě našich formulací lze použít různé rostlinné suroviny a naštěstí se tyto složky nacházejí ve slupkách, semenech a dužině veškerého ovoce a zeleniny ...

Tyto materiály vnímáme jako stavební kameny, které restrukturalizujeme, abychom mohli replikovat to, co příroda vytvořila, aby naše řešení bylo povlakem, který lze aplikovat na výrobky. Takže zatímco příroda je náš základ a inspirace, inovace a technologie jsou způsob, jakým tyto ingredience aplikujeme...“

Oznámení „Obecně uznávané jako bezpečné“ (GRAS) podané společností Apeel Sciences u amerického Úřadu pro kontrolu potravin a léčiv v říjnu 2019 nám poskytuje trochu více informací. Hlavní složkou povlaku je údajně směs monoacylglyceridů extrahovaných z hroznových semen.

Předchozí oznámení GRAS podané v dubnu 2016 dále uvádí, že dvě hlavní složky přípravku Apeel jsou 2,3-dihydroxypropylpalmitát a 1,3-dihydroxypropan-2-ylpalmitát. (V tomto oznámení je výrobek

označován jako „Edipeel“, ale na webových stránkách je nyní označován jako „Apeel“, stejně jako název společnosti). Podle oznámení GRAS č. 648 z roku 2016:

„Deriváty monoacylglycerolu jsou složky dietních tuků, které se běžně vyskytují v potravinách a jsou také tvořeny endogenně v lidském těle ... Je známo, že monoacylglyceridy, které jsou předmětem tohoto hodnocení GRAS, jsou tvořeny v gastrointestinálním traktu obecně uznávanou metabolickou cestou pro odbourávání triglyceridů (tj. lipolýzou).

Hydrolýza triglyceridů lipázami nastává tvorbou monoacylglyceridů (tj. monoglyceridů). Uvolněné volné mastné kyseliny mohou být dále použity pro syntézu triglyceridů.

S ohledem na výše popsané metabolické procesy a za použití vědeckých metod lze konstatovat, že směs monoacylglyceridů nepředstavuje žádné jiné zdravotní riziko než běžně konzumované jedlé oleje z rostlin nebo zvířat.

Toxická rezidua

Ale jen proto, že je něco vyrobeno z přírodních ingrediencí, neznamena, že konečný produkt je zcela bezpečný. Záleží na tom, co jste s těmito ingrediencemi udělali.

V tomto případě v části 3 oznámení GRAS z roku 2019 zjistíme pod maximálními limity reziduí, že olej z hroznových jader, který tvoří základ tohoto produktu, obsahuje rezidua ethylacetátu, heptanu a palladia, které jsou pomocnými látkami, jakož i těžké kovy arsen, olovo, kadmium a rtuť.

Podle Apeelu jsou úrovně těchto toxických reziduí buď nižší než ty, které FDA, EU a/nebo společný výbor odborníků FAO/Světové zdravotnické organizace pro potravinářské přídatné látky (JECFA) považuje za bezpečné. Níže uvedená tabulka ukazuje maximální úroveň denní expozice založené na maximálním denním příjmu (90. percentil) 218 miligramů na osobu a den.

Table 3-5. Maximum Daily Exposure Limits for Residues in a Mixture of Monoacylglycerides Derived from Grape Seed

Residual	Manufacturing Limit (ppm)	Daily Exposure Limit (mg/person/day)*
Ethyl acetate	21,000	4.58
Heptane	23,000	5.01
Palladium	10	0.0022
Arsenic	3	0.00065
Lead	2	0.00044
Cadmium	1	0.00022
Mercury	1	0.00022

* – The daily exposure limit is calculated based on the total amount of monoacylglycerides derived from grape seed that are consumed by a high-end consumer (218 mg/person/day).

I když se hladiny ve skutečnosti zdají být velmi nízké, tak jakékoli vystavení toxickým chemikáliím a kovům je zbytečné riziko. Záměrné potahování čerstvých potravin něčím, co obsahuje toxiny, i když jen v malých množstvích, pouze zvyšuje toxickou zátěž. Již nyní se potýkáme se zbytky pesticidů v konvenčním ovoci a zelenině.

Díky tomuto povlaku jsou tyto toxiny jednoduše zachyceny a přidávají se další.

Jedním z největších otazníků je, zda tento povlak může proniknout do pláště, protože není omyvatelný. Lze toxická rizika eliminovat loupáním produktů, nebo je zbytky kontaminováno celé ovoce? Na tuto otázku nemáme odpověď, i když je jednou z nejdůležitějších.

Podle společnosti Apeel Sciences se neočekává, že by povlak pronikl za slupku do ovoce. Neočekává se? To znamená, že nemají tušení. Jen si vytvářejí domněnky.

Další otevřená otázka

Oznámení GRAS společnosti Apeel Sciences z roku 2019 odkazuje na přezkum E2017 (mono- a diglyceridy mastných kyselin) úřadem EFSA z roku 471, ale nezmínili, že tento přezkum varoval před

možnou přítomností epichlorhydrinu, karcinogenu, v E471 vyráběném s glycerolem nebo glycidolem jako vstupní surovinou. Apeel používá monoglyceridy glycerinu.

Tato zpráva uvádí: „Panel usoudil, že přítomnost epichlorhydrinu a/nebo glycidolu v mono- a di-glyceridech mastných kyselin (E 471) vyžaduje další hodnocení, protože jejich přítomnost by mohla vést k obavám o bezpečnost.“

Palladium, kadmium a arsen jsou také karcinogenní, takže v tomto výrobku jsou nejméně čtyři různé karcinogenní kontaminanty.

Kromě toho v roce 2021 Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) znovu přezkoumal monoacylglyceridy a dospěl k závěru, že „potenciální expozice toxickým prvkům ze spotřeby E 471 by mohla být významná“.

V důsledku toho panel pro přezkum navrhuje, že stávající limity pro arsen, olovo, kadmium a rtuť bude možná nutné snížit.

Apeel plánuje přechod na syntetickou biologii

V roce 2018 sám zakladatel společnosti Apeel řekl Food Navigator, že jeho společnost brzy přejde na používání syntetické biologie namísto získávání ingrediencí ze skutečných potravin. I když tento přechod ještě neudělali, naznačuje to, že to chtějí v určitém okamžiku udělat.

Oznámení GRAS společnosti Apeel také ponechává tyto dveře otevřené a uvádí, že „monoacylglyceridy mohou být produkovány štěpením triglyceridu odstraněním dvou jeho mastných kyselin nebo syntetickou produkcí.“

A konečně, představenstvo společnosti Apeel Sciences zaměstnává také Vijaye Pandeho, docenta bioinženýrství na Stanfordu, který také sedí ve správní radě společnosti Scribe Therapeutics, která se

specializuje na technologii CRISPR a proteinové inženýrství. Pande je také zakladatelem společnosti Globavir Biosciences, start-upu zaměřeného na infekční choroby.

Takže to vypadá, že Apeel Sciences se připravuje na vstup do genetické syntetické biologie, pokud tak již neučinili. Společnost je dokonce přímo napojena na společnost, která se specializuje na léčbu infekčních onemocnění, a nyní víme, že existují snahy přeměnit potraviny na vektory očkování.

Invisipeel – jiný typ povlaku

Jak již bylo zmíněno dříve, Apeel Technology Inc. vyrábí povlak Apeel pro čerstvé produkty pod názvem Apeel Sciences. Ale to není jediný produkt Apeelu.

V srpnu 2015 – tři roky poté, co Nadace Gatesových spustila Apeel Sciences s grantem ve výši 100 000 dolarů – zaplatila Nadace Gatesových téměř desetinásobek této částky, 985 161 dolarů, společnosti Apeel Technology Inc., spíše než Apeel Sciences, za vývoj rostlinného nátěru:

„... Prodlužte trvanlivost plodin bez chlazení a chraňte je před konzumací škůdci tím, že vyvinete molekulární kamufláž, která využívá cutin z rostlinných extraktů k vytvoření jedlé, ultratenké bariéry na povrchu plodin. „

Cutin je voskovitý polymer a hlavní složka rostlinné kutikuly. Pokrývá všechny povrchy rostlin. Je nerozpustný, takže má vodoodpudivou vlastnost. Výrobek Apeel popsáný v žádostech GRAS předložených společnostmi Apeel Sciences nezmiňuje cutin, jedná se tedy o jiný výrobek.

Podle Westona A. Price se tento produkt nazývá Invisipeel a je aplikován zemědělci, když je plodina ještě na poli. Slupka se aplikuje po sklizni, jakmile je ovoce zralé. Stručně řečeno, můžeme jíst potraviny, které byly obaleny ne jednou, ale dvakrát.

Je Apeel jen další alternativou trans-tuků?

Kromě potenciálně toxických kontaminantů jiní lidé, kteří studovali Apeel, poukázali na další problémy a varovali, že monoglyceridy a diglyceridy jsou populární náhražkou smrtících trans-tuků.

V roce 2016 FDA zrušila status GRAS trans-tuků, protože byly úzce spojeny se smrtelnými infarkty. Ale jsme zase u toho. Jeden toxický tuk ven, druhý dovnitř. Zákaz FDA se nevztahuje na mono- a diglyceridy, i když obsahují trans-tuky, protože jsou klasifikovány spíše jako emulgátory než lipidy.

Mono- a diglyceridy jsou vedlejšími produkty zpracování oleje. V případě Apeelu jsou monoacylglyceridy extrahovány z hroznového oleje, který je bohatý na polynenasycené tuky (PUFA), včetně vysoce problematické kyseliny linolové, která je jednou z hlavních příčin chronických onemocnění. Více si o tom můžete přečíst v článku „[Jak kyselina linolová ničí vaše zdraví.](#)“

Takže zde máme co do činění se způsobem, jak přeměnit ovoce a zeleninu, které jsou známé svými pozitivními účinky na zdraví srdce, na zdroj škodlivých emulgátorů, které zvyšují riziko srdečních onemocnění, srdečního infarktu a mrtvice.

To se zdá ještě d'ábelštější, když si uvědomíte, že globální zločinci tlačí na nahrazení masa a živočišných produktů rostlinnými potravinami, které nyní činí toxičtějšími a méně zdravými zároveň.

Rozumné metody pro prodloužení trvanlivosti ovoce a zeleniny

Jak zjistila organizace Moms Across America, existují mnohem bezpečnější a přirozenější způsoby, jak prodloužit trvanlivost ovoce a zeleniny. Níže jsou uvedeny některé z jejich tipů. Další návrhy najdete v [Almanac.com průvodci skladováním ovoce a zeleniny.](#)

„Vezměte si například avokádo... Jakmile je přinesete domů, můžete je uložit do chladničky až dva týdny. Můžete je také zmrazit celé, na plátky, na kousky nebo rozmačkané. Pak může být uchováváno po dobu tří až šesti měsíců.

Nebeské, šťavnaté jahody mohou být krátce namočený v roztoku octa a vody, aby byly důkladně vyčištěny. Také je možné je nechat úplně vyschnout a uložit do nádoby (s papírovým ručníkem na dně) v chladničce po dobu tří týdnů nebo déle. Sladká, barevná jablka mohou být skladována na chladném, vlhkém místě, jako je sklep, garáž nebo lednice, po dobu až pěti měsíců.

Nakonec je třeba zmínit, že nejlepším způsobem, jak určit čerstvost ovoce nebo zeleniny, je vizuální kontrola. Pokud je ovoce utěsněno povlakem, který zpomaluje jeho kažení, není možné zjistit, jak dlouho je ovoce nebo zelenina v chladničce.

A pokud je ovoce obaleno dříve, než uzraje, bude někdy zcela zralé? Mnoho plodů se sklízí a odesílá na prodej dříve, než jsou zcela zralé. Dozrávají během přepravy.

To je jeden z důvodů, proč tolik ovoce nemá chuť a nemá správnou strukturu. Zlepší nebo zhorší Apeel tuto situaci? Každopádně nedoporučuji kupovat produkty ošetřené Apeelem, a pokud dost z nás odmítne koupit Apeel, nebudou ho již používat...

ZDROJ: <https://necenzurovanapravda.cz/2023/05/bill-gates-vlastni-firmu-produkujici-specialni-povlak-na-ovoce-co-v-nem-je-video/>

Děkujeme za Vaší podporu, moc si vážíme Vaší přízně. Dar bude použit na provoz a rozvoj našich nezávislých informačních platforem. Jsme nezávislé médium bez reklam, bez cenzury, bez propagandy, bez mainstreamu.

Přispějte na tvorbu a překlad videí i zpráv ze světa, z domova. Děkujeme za vaši podporu našeho zpravodajství, podpořit nás můžete ZDE:

<https://volnyblog.news/podporit-provoz-volny-blog-cz/>

Transparentní účet: 115-4977920247/0100

Důvěrný účet: 107-1458980287/0100

„Na Kafe“ : 27-1664400247/0100

Další zajímavé články najdete ZDE:

<https://volnyblog.news/>