## *Мясо свиньи с точки зрения медицины*

По поводу  запрета на свинину, Аллах говорит в Коране:

"Скажи: «Из того, что дано мне в откровение, я нахожу запрещенным употреблять в пищу только мертвечину, пролитую кровь и мясо свиньи, которое (или которая) является скверной, а также недозволенное мясо животных, заколотых не ради Аллаха» ". Скот, 145 аят.

По данным вирусологов, очень важным токсическим фактором свинины является  вирус гриппа, который, пребывает летом в легких свиньи и практически всегда встречается в колбасных изделиях.

Благоприятной питательной средой для вируса является соединительная ткань легких, где она пребывает в невидимой латентной стадии эклирса (цисты). Ежедневное же употребление свинины - ежедневное поступление вируса гриппа в организм человека. Только, употреблением американского сала можно объяснить возникновение массовых эпидемий со смертельными исходами и годы 1-й мировой войны. Известно, что в странах мусульман  не бывает эпидемий гриппа, поскольку свинина не используется в пищу.
После тщательного исследования свиной клетки учёные мира пришли к единодушному мнению: жировая свиная клетка не растворяется в желудочном соке, но откладывается в организме человека, составляя инородное тело, которое затем превращается в злокачественную опухоль.

Животные жиры, которые попадают в организм человека с пищей, депонируются и имеют специфику строения и биохимического состава того животного, которому они принадлежат. Кровь, омывающая жировые депо, разносит их компоненты с образованием высокомолекулярных соединений. В результате чего развивается атеросклероз, гипертоническая болезнь,  ухудшается кровоснабжение соединительной ткани (в особенности эндокринных желез), что ведет к нарушению коронарного кровотока.

**Различия между свининой и другими видами мяса**

Сама по себе свинина непомерно жирная, даже так называемая постная свинина содержит большие количества жира и главным образом в виде жировых клеток в отличие от говядины и баранины. В общем, в баранине клеточного жира значительно меньше, чем в свинине. При обильном употреблении свинины, которая, кроме того, содержит много углеводов и белков, создаются условия для депонирования жира соединительной ткани, для развития ожирения.

**Паразитические болезни:**

**- трихиниллезные глисты (Trichinella Spratis);**

Наиболее опасные паразиты, вызывающие у человека ревматизм и мышечные боли. Болезнь протекает без особых симптомов, выявить ее и поставить точный диагноз очень сложно. У человеческого организма против этой болезни нет выработанного иммунитета, и она считается неизлечимой.

**- свиной солитер (Taenia Solium);**

Глист, вызывает истощение организма, ведущее к анемии, диарее, крайней депрессии, меланхолии и расстройству пищеварения. Цистицеркоз означает, что личинки сначала внедряются в кровяной поток, а затем поселяются в одном или нескольких жизненно важных органах человека: в головном мозге, печени, легких, спинном мозге. Личинки растут и инкапсулируются, вызывая излишнее давление на окружающую среду. В результате развиваются опасные болезни (диарея, расстройство пищеварения, анемия, хроническая недееспособность).

**- аскариды;**

Способны вызвать расстройства пищеварения, аппендицит, подпеченочную желтуху;

**- нематоды.**

Приводят к анемии, отеку, сердечной недостаточности, замедленному росту (умственному или физическому), туберкулезу, диарее и брюшному тифу.

Бактериальные заболевания:

**- туберкулез;**

- fusiformis necrofurus, вызывающий трудноизлечимый ножной грибок;

- salmonella Cholera suis, вызывающий холеру;

- паратиф;

- бруцеллез.

**Вирусные заболевания:**

- оспа;

- японский энцефалит;

- эпидемический грипп (Foot mouth disease).

Гастроэнтериит у новорожденных, клеточные заболевание. "Toxo plasma goundii" - крайне опасное заболевание. Младенец, родившийся от инфицированной женщины, может умереть в течение нескольких недель или дней после родов. Избежав смерти, он может ослепнуть или оглохнуть. У взрослых вызывает хроническую лихорадку с расширением печени и селезенки. Пневмония, цереброспинальный менингит приводят к смерти или потере рассудка. Могут наступить слепота и глухота.

По мнению экспертов, в зависимости от того, какие части свинины человек ест, возникают различные заболевания (желчные колики, аппендицит), а также осложнения типа тромбозов и эмболий вследствие постепенного откладывания свиных токсинов. Не всегда возникает воспаление, а чаще отложение (кумуляция) ее слизистых и липидных составляющих в соединительной ткани, что проявляется различного рода отложениями и уплотнениями, ожирением. У тех, кто чаще всего ест колбасы, происходит деформирующее цилиндрическое развитие конечностей и плечевого пояса, в особенности, у любителей ветчины. В таких условиях снижаются резервы, нарушается периферическое, церебральное и коронарное кровообращение.

Типичные страдания пациентов с отложением свиных токсинов в области затылка - затылочные карбункулы, фурункулы, гидраденит. Хроническое воздействие свиными токсинами в результате систематического употребления свинины - основная причина расстройств церебрального кровотока, инсультов, что связано с отложениями мукополисахаридов (углеводов) в базальной мембране. Длительное употребление свинины приводит к замене хрящевой ткани на слизистую соединительную ткань свиньи, которая не выдерживает собственных нагрузок. Так возникают артриты, артрозы. Если имеются такие заболевания, как бели, эрозии шейки матки, то биологически правильное лечение заключается в полном запрете употребления свинины с целью прекращения дальнейшего поступления свиных токсинов.

Поэтому при интоксикациях должно быть адекватное биологическое лечение - Bryonia, Mercurius solubilis, Hepar sulfuris, Echinacea comp,Traumeel. Следует иметь в виду: мясо диких свиней также токсично, как и домашних с той лишь разницей, что у первых меньше

жира. Биологический возраст человека в среднем составляет 150 лет. К нему приближаются жители Кавказа, Турции, исламских стран, где долгожители не едят свинину, постоянно находясь в хорошем здравии.  Еще один современный аспект неполноценности свинины. По данным ветеринарного контроля, примерно 20% свиного мяса имеет светло-водянистый вид, 5% - темно-красный. Оба сорта мяса имеют резко изменённый pH (уровень кислотности), а отсюда - различные, содержание воды, электролитов, вкусовые качества длительность хранения. Биохимические процессы, развертывающиеся впервые 24 часа после забоя, определяют степень окисления мышечной массы. Так, стресс перед забоем (транспортировка, погрузка и др.) у чувствительных животных вызывает повышенное образование АТФ и гликогена в мышцах. Кроме того, молочная кислота в этот период выходит из мускулатуры в кровь, что резко изменяет pH мяса в сторону повышения водосодержащего мяса, напротив, молочная кислота остается в мышцах и поэтому у неё низкий pH. Обычно после забоя pH составляет 7,2, а через 6-10 часов-5,4-5,8. Для сравнения: у говядины через 12-24 часа - 5,3-5,7. У темного мяса pH едва достигает 6,2. Качество его ниже. Оно обезвожено и темно - красное.

**Мнения ученых**

Японскими учеными доказано, что в свинине  содержится повышенное количество мочевины и гормонов, и употребление его в пищу ускоряет старение человеческого организма. Американские биохимики обнаружили в свинине сианделин - вещество, оказывающее стимулирующее действие на процесс старения клетки.

Английские исследователи утверждают, что свиной жир является тугоплавким, и использовать его в пережаренном виде нежелательно, так как при воздействии на него высоких температур образуются хиламины и другие продукты распада, способствующие развитию раковой клетки.

Кроме того, многими учеными доказано, что в свинине содержится огромное количество холестерина, способствующего развитию атеросклероза и других заболеваний сердечно-сосудистой системы.

Американский биолог Бенжамин Райдер сделал своеобразное открытие - он обнаружил, что у свиньи ускорен обмен веществ, а также имеет место повышенный синтез адреналина и других биологически активных элементов, в связи с чем он не рекомендует употреблять в пищу мясо этого животного.

Проверка: *Абу Абдурахман Дагестани*