

# OZONIZADOR

## PARA LIMPIAR E HIGIENIZAR FRUTAS Y VERDURAS

Antes de comer una fruta o una verdura siempre debemos lavarla y desinfectarla, para eliminar cualquier suciedad o bacteria que se haya acumulado en ella y pueda afectar a nuestra salud. Y es que antes de llegar al mercado donde las compramos, estas han pasado por varios lugares en los que han tenido la oportunidad de acumular tierra, insectos, bacterias, parásitos o incluso, químicos y pesticidas que en algunas ocasiones ni siquiera sabemos que están en el alimento. Aunque no podamos apreciar a simple vista estos productos, la verdad es que estos pueden provocarnos daños o intoxicaciones graves, por eso es muy importante realizar este proceso antes de consumirlas.

La fórmula más eficaz, rápida y segura es ozonizando toda tu comida.

Que es el Ozono (O<sub>3</sub>) es la forma triatómica del Oxígeno (O<sub>2</sub>), y está formado por iones negativos.

Es la forma más activa del oxígeno, capaz de destruir virus, bacterias, parásitos, priones, hongos, mohos, esporas y otros muchos contaminantes por oxidación en pocos segundos. Una de las ventajas del ozono es su rapidez, puesto que dada su alta reactividad actúa de forma casi instantánea. El ozono es muy inestable y enseguida se convierte en oxígeno cuando el ión negativo reacciona con algún contaminante o patógeno, que siempre tienen carga positiva.

En sus libros la doctora Clark recomienda a los pacientes de Cáncer ozonizar todos sus alimentos para eliminar toxinas y patógenos. La mayoría de las verduras contienen huevos de parásitos, que no desaparecen al lavarlos con agua. Resulta

peligroso desinfectar las verduras en agua con unas gotas de lejía, puesto que es un producto muy tóxico, que contiene radioactividad, según revela la Dra. Clark en su último libro. Siempre quedarán restos en los alimentos por muy bien que se aclare.

Las verduras y otros alimentos, se pueden ozonizar introduciéndolas en una bolsa como se ilustra en la foto de la izquierda (si se ozoniza alimentos como la carne introducirlos en la bolsa dentro de un plato o cualquier otro recipiente). Cerrar la bolsa con un nudo e introducir el tubo del ozonizador en la bolsa. Al ponerlo en marcha la bolsa se hincha ligeramente. Dejar actuando 7 minutos. Luego dejar reposar los alimentos de 10 a 15 minutos para dejar que se complete el proceso de ozonización. El ozono elimina los antibióticos de la carne no ecológica.

Para eliminar colorantes azoicos y otras sustancias químicas, incluido el cloro del agua, debemos ozonizar más tiempo: de 15 a 20 minutos.

El Ozono no sólo desinfecta la superficie sino que penetra en los alimentos destruyendo todos los patógenos, sean del tipo que sean. Otra de las recomendaciones es :

## **EL AGUA OZONIZADA**

Paralelamente, la Dra. Clark recomienda a los pacientes de cáncer beber cada día como mínimo un par de vasos de agua ozonizada 5 minutos. Al igual que con el aceite ozonizado se aconseja beber el agua ozonizada con el estómago vacío (por ejemplo, al levantarse por la mañana) y no ingerir alimento ni suplementos nutricionales hasta 10 o 20 minutos después. El

agua ozonizada depura y oxigena la sangre, a la vez que limpia el tracto digestivo de patógenos y tóxicos. Por lo tanto, a todos nos beneficia beber diariamente agua ozonizada. Es aconsejable que el agua a ozonizar haya sido previamente filtrada y alcalinizada.

Para que el oxígeno llegue a las células es imprescindible que la dieta contenga suficientes antioxidantes.

El agua ozonizada oxida metales, incluido el mercurio y los peligrosos PCBs que se encuentran en el interior del organismo, haciéndolos más solubles en agua, y por tanto, más fáciles de eliminar.