

Consult over soja d.d. 16 mei 2012: vragen over soja.

Er worden twee verschillende dingen over soja gezegd.

1. Soja is een gezond voedingsmiddel dat rijk is aan anti-oxidanten, eiwitten en mineralen. Het houdt uw hart gezond, vermindert het risico op kanker en verlicht de menopauzesymptomen.
2. Soja is ongezond en mag niet gegeten worden, tenzij in gefermenteerde vorm, zoals tempeh, miso en sojasaus.

Daarom de vraag: Wat doet soja als je dit eet?

Soja is een verrijkend product dat vele aminozuren herbergt.

Dit geeft aan dat mensen wiens lichaam als zompig (mistig, waterig) ervaren, baat hebben bij aminozuurtoenamen.

Dit reguleert de opname van stoffen beter en maakt dat onderhands geen energieën verloren worden ten nadele van de mens en zijn productiviteit waartoe hij zich verhoudt. Aminozurentekort komt veelal voor bij hen die langdurig energietekort gekend hebben en ontoereikend voedsel hiertoe genuttigd hebben.

Soja verlengt de levensbasis bij juist gebruik.

Indien soja van hoge kwaliteit genuttigd wordt, veelvuldig en regelmatig in kleine porties, dan ziet de mens vooruitgang ontstaan op het vermogen meer energie beschikbaar te tonen.

Wanneer sojagebruik overdadig plaatsvindt, het hoofbestanddeel telkens weer van iedere maaltijd is, dan galppeert deze mens zich door teveel toename van aminozuren, die daardoor te weinig constructief hun werkzaamheden kunnen doen.

Overproductie van soja op verarmde landbouwgrond, met uitputting als verschijnsel hiervan in de aarde waar de teelt plaatsvond, komt veel voor.

Wie daardoor zeer zorgvuldig sojaproducten verkiest, kan zich minzaam tot dit product verhouden.

Immer regelmatige opname van hoogwaardige soja doet het lichaam goed en het versterkt het uithoudingsvermogen.

Drie verschillende vormen van soja:

- biologische soja
- gefermenteerde soja
- gemanipuleerde soja

Algemeen biologische soja:

Soja is een basisproduct welke zich uitstrekt over vele producten die gehanteerd worden voor voedselproductie.

Soja als eindproduct, niet meer dan dat, wordt zelden aangewend voor consumptie, hoewel dit een hoge waarde vertegenwoordigt.

Men vermengt doorsnee soja met andersoortige levensmiddelen in gerechten, velerlei van aard.

Wanneer slechts soja het uitgangspunt vormt, kan het volgende genoemd worden:

Soja verdraagt geen onverhitte watertoevoer. Het behoeft verhitting om op te wellen en zich stabiel te kunnen tonen, voedselrijp voor de mens bij een goed verhittingproces wat doorsnee geschiedt. Dan is soja rijp voor vertering.

Soja die dientengevolge de verhitting voedselrijp zich toont voor de mens, kan op velerlei wijze ingezet worden voor gebruik.

Hoogwaardige soja zonder fermenteringsproces geeft de maagsappen aanleiding zich veelvuldig in werking te zetten. Wie voldoende maagzuur ter beschikking heeft, verteert soja eenvoudig en behoeft geen ongerustheid ten aanzien van het verteringsproces.

Gefermenteerde biologische soja:

Uitgaande van hoogwaardige soja levert het fermenteringsproces een bijmaak op aan het product waarin de soja zich langdradiger gaat verdragen en meer hechtingsgrond vindt om te verkleven op een wijze die een product vastheid geeft, en zich voor vormloosheid behoedt. Gefermenteerde soja kent de waarde binnen de verteringsappen in de mens goedwillend geabsorbeerd te worden met weinig pH-waarde.

Gemanipuleerde soja:

Voelt zich niet rechtstreeks uitgenodigd door het menselijke lichaam om verteerd te worden op een wijze die de mens past.

Het veroorzaakt lichaamsgassen en uitpuiling van buik- en maaggebied hierdoor.

Bij veelvoudig gebruik verlegt het de grenzen van uithoudingsvermogen ten nadele van de mens zelf en beperkt de toeleverantie van (witte) bloed-lichaampjes in het fysieke lichaam, met als gevolg dat uitputting vergroot kan worden wanneer soja producten van slechte kwaliteit gebruikt wordt, jarenlang zonder tussenkomst van hoogwaardige voedingsproducten.

Bij darmkanker en schimmelinfectie (Candida):

Bij ziekteprocessen als deze is het immens belangrijk voedselproducten af te wegen tot elkander, vanuit het uitgangspunt welk voedingsmiddel de meest vitale indruk achterlaat op een licht verteerbare wijze.

Gefermenteerde soja, niet langdurig achter elkander gebruikt, maar tussendoor, als één van meer geschikte voedingsmiddelen, kan gebruikt worden. Dit in afweging dus tot andere producten welke in gemeenschappelijkheid tot meer vitaliteit aanleiding kunnen geven.

Soja zelf bevat wezenlijke grondstoffen en is in staat om het immuunsysteem aan te wakkeren. In samenhang met wisselende voedingsproducten komt dit het meest tot zijn recht.