



Gezondheid & Salvestrolen

Salvestrolen vormen niet enkel de weerstand van de plant of het gewas, maar kunnen kankers bij mensen voorkomen en zelfs het genezen. In de westerse wereld krijgt één op drie kanker en één op vier sterft er aan. Traditionele behandeling van kanker heeft bijwerkingen. Bij de behandeling van kanker worden meestal de gezonde cellen ook beschadigd of vernietigd. Dit is niét het geval bij salvestrolen.

Kankercellen en pre-kankercellen blijken een bepaald enzym te bezitten dat gezonde cellen niet aanmaken. Dit enzym is CYP1B1 genoemd en is overmatig aanwezig in verschillende kankercellen, metastases en pre-kankercellen. Onderzoeken zijn verricht bij borstkanker, prostaatkanker, darmkanker en nog vele andere kankers en in al deze vormen is de aanwezigheid van CYP1B1 vastgesteld. Salvestrolen werken in op dit enzym en de resulterende metabool vernietigt de aangetaste cellen. Doordat gewone, gezonde cellen geen CYP1B1 bevatten, hebben salvestrolen geen effect op deze cellen. De gunstige effecten van salvestrolen hebben voornamelijk te maken met kankers. Uit onderzoek bleek dat CYP1B1 ook aanwezig is in pre-kankercellen of microtumoren en hier kunnen salvestrolen in kleine hoeveelheden al een beschermend effect bieden. Grotere hoeveelheden kunnen soms kankers op snelle en doeltreffende

wijze genezen en dit zonder bijwerkingen!

De werking van salvestrolen

Het effect van de salvestrolen is te danken aan de unieke werking als “prodrug” en geprogrammeerde celdood, door de activatie middels het CYP1B1-enzym. Dankzij het ongemoeid laten van gezonde cellen, zijn er geen nevenwerkingen. Het is een unieke “prodrug” dat enkel kankercellen vernietigt (door de activatie van CYP1B1) en gezonde cellen ongemoeid laat. Het heeft hierdoor geen negatieve bijwerkingen.

Groene groenten, rode vruchten

Om zoveel mogelijk salvestrolen uit de voeding te behouden, is onbespoten voeding het meest aangewezen. De bereiding kan ook invloed hebben op de hoeveelheid salvestrolen in de voeding. Salvestrolen zijn niet gevoelig aan hoge temperaturen, maar kunnen wel door koken aan de groenten onttrokken worden en in het kookvocht

verloren gaan. Stomen en wokken geniet de voorkeur op koken. Als u de groenten kookt, gebruik dan het kookvocht om er saus of soep van te maken. Op die manier krijgt u toch de salvestrolen binnen met uw voeding. Salvestrolen zijn gevoelig aan chemische behandelingen van de gewassen door de moderne fungiciden. Ze worden ook voor een belangrijk deel onttrokken bij de industriële sapverwerking; door het behandelen van fruitsappen om ze te ontdoen van de bittere smaak. Bij biologische landbouw en biologische bewerking, komen zulke chemische behandelingen niet aan bod, waardoor er veel meer salvestrolen in biologische voeding zijn terug te vinden. De Engelse professoren komen tot de conclusie dat de hedendaagse voeding 80 tot 90% minder salvestrolen bevat dan dit het geval was 50 tot 100 jaar geleden. Ook komen ze tot de conclusie dat biologische voeding circa 30 maal meer salvestrolen bevat dan niet-biologische voeding. Ook professor

Carlo Leifert, de coördinator van een Europees onderzoek naar biologisch voedsel, kwam tot de conclusie dat het verschil tussen biologische en bewerkte gewassen niet groot, maar héél groot is. Verschillende micronutriënten hebben ook een synergetische werking met salvestrolen. Vitamine C stimuleert de CYP-activiteit. IJzer is een essentieel component van CYP. Biotin verhoogt de hoeveelheid CYP1B1. B3 is essentieel voor de CYP-activiteit en magnesium ondersteunt de CYP-activiteit.

Voorbeelden van salvestrolenbehandelingen in praktijk

Er zijn veel voorbeelden in de praktijk, maar om je niet te overladen met een hele reeks, geef ik twee voorbeelden van Dan Burke.

Voorbeeld 1. Een man van 69 jaar met longkanker heeft geen pijn, maar moet wel bloed overgeven. Hij heeft een ongeneesbaar gezwel van 7cm en vergrote lymfeknopen tot 3cm. Hij kreeg geen chemo of bestraling, maar werd naar huis gezonden om maximum 18 maanden te leven. Hij veranderde van voeding. Hij at meer groenten en fruit en dronk sappen, maar dan alles van biologische oorsprong. Hij stopte met het eten van vlees en geraffineerde suiker. Ook startte hij met het innemen van salvestrolensuppletie. Na één week stopte het overgeven van bloed. Na vier weken was de tumor wél opereerbaar. Na 6 weken verwijderde men een verschroepelde tumor en de man was kankervrij. Hij bleef wel een beschermende dosis salvestrolen innemen.

Voorbeeld 2. Een vrouw van 94 had een opengebroken melanoom aan haar voet en was niet meer opereerbaar. Ze werd naar huis gezonden om nog twee weken te leven. Ze kreeg morfine tegen de pijn. Ze veranderde ook haar voeding, zoals in het vorig voorbeeld en nam eveneens salvestrolen in supplementen. Na korte tijd had ze geen pijnmedicatie meer nodig. Na enkele maanden was de wonde genezen en het gezwel weg. De dame kon ook weer wandelen. Na één jaar werd een diagnose gesteld en werd ze kankervrij verklaard.

Besluit

Zowel om je preventief extra te beschermen als in therapie, is het interessant om voldoende salvestrolen in te nemen. Dit kan door biologisch fruit en groenten te eten en verschillende kruiden te gebruiken. Een lage hoeveelheid suppletie van salvestrolen is raadzaam als bescherming. Als aanvullende nutritionele therapie naast een reguliere kankerbehandeling zijn grotere hoeveelheden salvestrolen nodig. Men kan ook wachten tot de klinische resultaten door de jarenlange mallemolen van wetgeving is geraakt en uiteindelijk gecommmercialiseerd is in een zogenaamde evidence-based medicine. De farmaceutische industrie is niet geïnteresseerd in de salvestrolen omdat het om niet-patenteerbare fytonutriënten gaat die als het goed is deel uitmaken van onze dagelijkse voeding. Voor iedereen die niet wil wachten en zijn gezondheid onder handen wil nemen, is het raadzaam om zoveel mogelijk voor biologische voeding te kiezen en ook salvestrolen supplementen te nuttigen. ☺

Stomen en wokken geniet de voorkeur op koken. Als u groenten kookt, gebruik dan het kookvocht om er saus of soep van te maken. Op die manier krijgt u toch de nodige salvestrolen binnen met uw voeding.

Thierry Maréchal
www.alexiswellness.be
Voedingsconsulent/
Topsportbegeleider
Voor info over lessen en
cursussen: Bel Bliss T:
0478 33 72 46 of bliss.
magazine@skynet.be



Op 16 oktober 2010 komt er een congres met als thema: salvestrolen.
Nadere info hierover volgt in de volgende Bliss

Wat zijn salvestrolen?

Salvestrolen zijn fytonutriënten die terug te vinden kunnen zijn in een aantal planten die deel uitmaken van ons dagelijks dieet. Er zijn er waarschijnlijk niet meer dan 50 en ze zijn in 2003, na een studie van meer dan 15 jaar, ontdekt in een universiteit in Engeland door prof. Gerry Potter en prof. Dan Burke. De studies als voedingssupplement zijn al 5 jaar bezig. Deze stoffen vormen een deel van het afweermecanisme van planten. Bij gebruik van de moderne fungiciden, zal een gewas zich minder moeten beschermen tegen indringers (schimmels, bacteriën, virussen, insecten,...) en zal dan ook minder salvestrolen produceren. Hierdoor zit er in traditionele voeding bijna geen salvestrolen meer. In biologische voeding, waar gebruik van fungiciden niet toegestaan is, zal de plant zich meer moeten beschermen en maakt daardoor veel salvestrolen aan. In biologische voeding zit zo'n 30x meer salvestrolen dan in niet-biologische voeding. De naam "salvestrolen" verwijst naar het Latijnse "salve", wat "redden" betekent. "Strolen" is afgeleid van "resveratrol" dat wel als eerste salvestrol beschreven werd maar al snel eigenschappen bleek te bezitten die dit antioxidant ongeschikt maakte als salvestrol. Later zijn er veel krachtiger en efficiënter salvestrolen ontdekt.

De salvestrolen, die het afweersysteem van de plant vertegenwoordigen, zijn voornamelijk te vinden in de schil van vruchten, in zaden, bladeren aan de buitenzijde van wortels en delen van de plant die in aanmerking komen met een stressor (aanval van buitenaf, zoals ongedierte). Salvestrolen zijn in fruit, groenten en kruiden terug te vinden. De belangrijkste fruitsoorten zijn appels, druiven, zwarte bessen, bosbessen, veenbessen, loganbessen (is kruising van braam met framboos), peren, meloen, ananas, mango, pompelmoes, appelsien, moerbeien, aardbeien, frambozen, rode vruchten algemeen, mandarijnen, avocado's, pruimen en vijgen. De belangrijkste groentebronnen zijn broccoli, spruiten, komkommer, courgette, groene groenten algemeen, artisjokken, asperges, pompoen, aubergine, waterkers, rucola, alle koolsoorten (vnl. broccoli), pepers, gekiemde sojabonen, wilde wortelen, selderie, en olijven. De belangrijkste kruidensoorten zijn peterselie, basilicum, rozemarijn, tijm, salie, munt, paardenbloem, rooibos, weegbree, rozenbottel, mariadistel, meidoorn, kamille, agrimonie en citroenverbena.