



Smagen af, ingredienserne i og strukturen af flydende redoxmolekyler

Selv om de fleste synes, at smagen af redoxmolekyler er blid og mild, er der andre, der i første omgang beretter om en ubehagelig smag eller smag af klor.

Vores oplevelse af smagen udvikler sig i takt med, at vi fortsætter med at indtage redoxmolekyler. Smagsoplevelsen ændrer sig til at blive mere vandagtig. Dette sker, når redoxmolekyler gendannes i vores olfaktoriske lapper og andre væv. Kemien i vores egen krop begynder at nærme sig en optimal ligevægt med 8 reducerende redoxmolekyler sat sammen med 8 oxiderende redoxmolekyler. På cellulært niveau afspejler dette den sunde balance, som redoxmolekyler hjælper os med at vinde tilbage.

Vores egen, interne kemi påvirker lugteførmelsen i forhold til det omfang, i hvilket vi er i UNDERSKUD med redoxmolekyler. Nogle mennesker registrerer f.eks. tilstedeværelse af hydrogenperoxid i 1 ud af 16 redoxmolekyler. Denne "smag" er rent faktisk en lugt, via lugteførmelsen, og indikerer sædvanligvis en ubalance i kemien i vores egen krop.

Redoxmolekyler fremstilles ved hjælp af vand (H_2O), der er rensat effektivt ved hjælp af både omvendt osmose og destillation. Det rene vand kombineres herefter med rent salt ($NaCl$), før det undergår en patenteret proces, der oxiderer og reducerer saltindholdet i den endelige, atomisk omdannede væske.

Under processen integreres de fleste af klorionerne i redoxmolekylerne.

Natriumioner påvirkes ikke og hjælper med at opretholde elektrisk neutralitet.

Hydrogen og oxygen bidrager også til dannelsen af redoxmolekyler, men det meste af vandet danner en matrix af klynger rundt om de aktive redoxmolekyler og ioner. Denne dannelse af mikroklynger bidrager derudover til stabilitet og elektrisk neutralitet.

Resultatet er ikke længere en saltopløsning, ikke længere salt og vand. Det er et balanceret tag selv-bord af redoxmolekyler. Råmaterialerne er fuldstændig forvandlet.

Nogle mennesker spørger, hvorfor redoxmolekyler ikke er anført under "Ingredienser" på mærkaten. Hvis man kigger på ingredienserne i en skive brød, står der f.eks. mel, vand, sukker, olie, gær, men på listen over ingredienser står der ikke "brød" nogen steder. Råvarerne er anført, ikke slutproduktet. Det samme er tilfældet med redoxmolekyler. Basisingredienserne er salt og vand. Slutproduktet er noget helt andet.

Natriumindhold: Voksne indtager typisk i gennemsnit 4.000 mg natrium dagligt. Kostplaner med reduceret natrium stiler efter 1.500 mg. En skive hvedebrød indeholder 210 mg natrium. 113 gram (en typisk daglig mængde) redoxmolekyler indeholder 123 mg natrium.

Sikkerhed og optagelse: Redoxmolekyler er "transparente" for lægemidler og funktionelle fødevarer. De har ingen negativ indvirkning på andet, du spiser eller indtager. Vores indre organer behøver ikke omsætte dem. Lige som vand optages de ved hjælp af simpel diffusion. Redoxmolekylerne består af kun 4 eller færre små atomer, der stort set er på størrelse med vandmolekyler.

.

~
Robertson Ward, MD FAAFP