

La qualità dell'olio è migliorabile?



Biomagnete al silicio L.A.M.[®] COMBIPLUS e PURITY

DISPOSITIVI ANTIELETTROSMOG
CON TECNOLOGIA RFID



Receiver for measuring electromagnetic field

I biomagneti al silicio L.A.M.[®] e il mondo dell'olio



I **Biomagneti al Silicio L.A.M.** sono dei **dispositivi microelettronici ad alta tecnologia** che rispondono all'interno del loro raggio d'azione emettendo, in corrispondenza alle frequenze elettromagnetiche di disturbo che sono presenti nell'ambiente, **un'onda con fase inversa che va ad eliminarle**. Il carico di frequenze all'interno del dispositivo permette in questo modo di creare una zona sferica ripulita dai segnali elettromagnetici disturbanti che arreca effetti positivi all'organismo vivente presente al suo interno. I Biomagneti al Silicio L.A.M. non necessitano di alimentazione esterna perchè funzionano secondo i principi della **tecnologia elettronica RFID passiva**. Questa tecnologia permette al dispositivo di riconoscere le radiofrequenze, sulle quali è stato tarato, in modo che questi possa funzionare permanentemente senza fonte di alimentazione diretta.

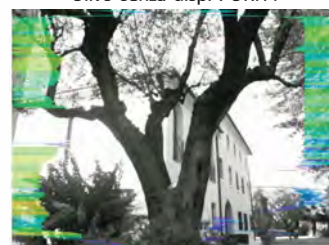


DECLASTERIZZAZIONE DELL'ACQUA

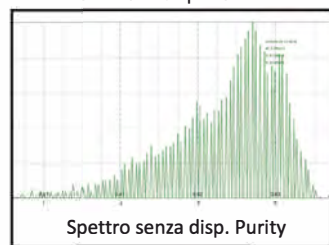
Tutti gli organismi viventi, animali e vegetali e quindi tutti i cibi da essi derivati, sono composti in diverse percentuali, di acqua. L'acqua gioca un ruolo attivo nelle comunicazioni cellulari ed anche su migliaia di funzioni metaboliche. I **Biomagneti** per le loro proprietà elettromagnetiche **declusterizzano l'acqua**, ovvero rendono le aggregazioni di molecole d'acqua, detti cluster, più piccoli, più mobili e più ordinati. In questo modo l'acqua diventa maggiormente disponibile ed utilizzabile all'interno delle cellule, migliorandone l'idratazione. Aumenti anche minimi nel processo di idratazione cellulare, portano ad un significativo miglioramento del metabolismo e della funzione di riproduzione cellulare. Questa modificazione della densità dell'acqua, visibile anche attraverso **una risonanza magnetico-nucleare** è evidenziata da una maggiore emissione di biofotoni che sono il più importante veicolo di trasmissione dei segnali negli organismi viventi. Il termine "**biofotoni**" indica l'emissione di energia, più precisamente "quanti energetici", che si propaga alla velocità della luce - da parte dei sistemi viventi. Ogni cellula emette segnali elettromagnetici specifici, con caratteristiche proprie e di quelle del tessuto di cui fa parte. **Queste emissioni regolano la crescita e la rigenerazione delle cellule e controllano tutti i processi biochimici**. Si ha quindi nei cibi, in fase di maturazione o a prodotto finito, una maggior vitalità verificata da una **maggiore emissione di biofotoni** (particelle/onde luminose che vengono emesse da ogni nostra cellula e che sono direttamente proporzionali al grado di vitalità: più vitalità abbiamo, più biofotoni emettiamo e viceversa). Questa maggior vitalità comporta di conseguenza **un periodo più lungo di conservazione delle proprietà chimico-fisiche ed organolettiche iniziali**. Oggi questa vitalità è rilevabile tramite nuove tecniche spettroscopiche (IR)* all'infrarosso che riescono ad evidenziare le vibrazioni molecolari insite in ogni organismo vivente e le loro modificazioni. Qui a lato potete vedere una rilevazione spettrofotometrica eseguita su un ulivo dove l'esperimento evidenzia come la pianta cambia le sue caratteristiche energetico-vibrazionali dopo un periodo di pochi minuti di permanenza all'interno della sfera di pulizia elettromagnetica creata dal dispositivo Biomagnete al silicio L.A.M. modello "Purity". Il cambiamento in positivo dell'energia della pianta è praticamente istantaneo. Lo studio ha evidenziato che queste piante hanno ottenuto i seguenti benefici: 1. Aumento dell'energia in fase delle frequenze di emissione; 2. Aumento dell'ampiezza del segnale; 3. Migliore stabilità ed equilibrio energetico della piante stesse; 4. Minore dispersione spettrale 5. Migliore energia.



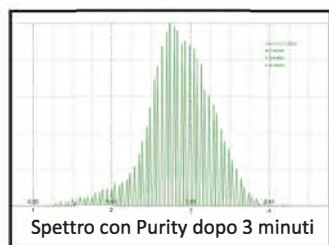
Ulivo senza disp. PURITY



Ulivo con disp. PURITY



Spettro senza disp. Purity



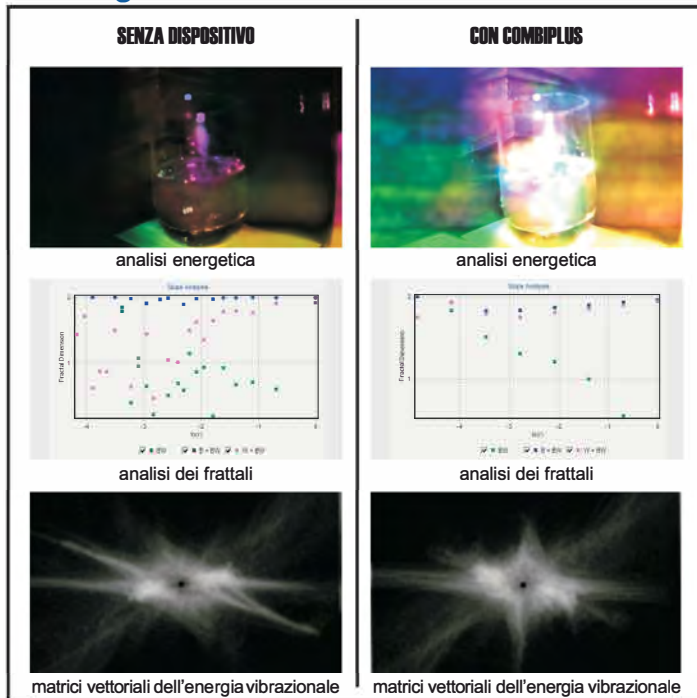
Spettro con Purity dopo 3 minuti

*Spettrofotometria IR

È un metodo ottico di analisi basato sull'assorbimento delle radiazioni IR da parte di molecole (soprattutto organiche) usato per scopi qualitativi (riconoscimento di sostanze, accertamento del grado di purezza, identificazione di raggruppamenti atomici presenti sulla molecola). Le molecole assorbono la radiazione infrarossa dando spettri di assorbimento molto complessi che rispecchiano sia la struttura complessiva della molecola sia la presenza dei cosiddetti gruppi funzionali.

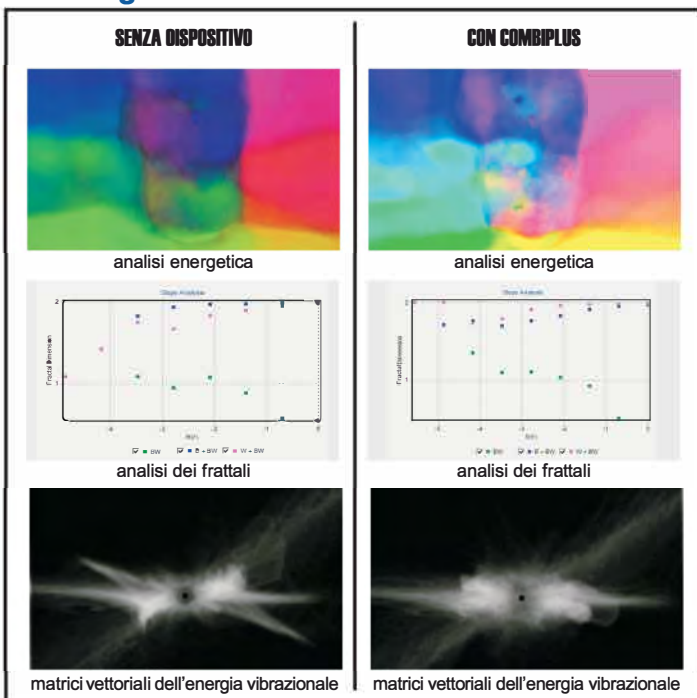


Figura 1 - OLIO EXTRAVERGINE BASE



Esame energetico con camera multispettrale MIRA PRO*

Figura 2 - OLIO EXTRAVERGINE BIO



Esame energetico con camera multispettrale MIRA PRO*

PROVA IN AZIENDA

In una prova "sul campo" in Puglia in una tenuta di 6 ettari, seguita da un agronomo, con un protocollo sperimentale si sono messe sotto dispositivi (**Combiplus e Purity**) le parti sensibili dell'attività lavorativa ottenendo risultati positivi in termini di **aumento dei polifenoli del prodotto** (+5mg ogni 20g di olio), un **miglioramento dei componenti aromatici** (2-pentanone, 1-penten3-one, esanale) ed un miglioramento della conservazione dell'olio.

"TEST SU PRODOTTI OLEARI" (Daniele Gullà)

Come indicato precedentemente l'ulteriore sviluppo della tecnologia ci permette di visualizzare queste emissioni di energia e di valutarne diversi parametri prima non analizzabili. Vediamo ora il test di qualità energetica, con e senza carta elettromagnetica **Combiplus L.A.M.**, con protagonisti due oli extravergine di oliva, uno non biologico ed uno biologico. Per l'analisi tecnica è stata utilizzata una camera multispettrale MIRA PRO per evidenziare le caratteristiche di **emissione luminosa ed energetica (biofotonica) presenti nell'olio**. Le immagini sono state rilevate con un device HSI (MIRA device) progettato e brevettato per raccogliere piccole variazioni di luce e di cromaticità, amplificandole. In questo modo è stato possibile raccogliere i dati energetici sui prodotti a confronto. Si noterà dalle immagini che le cellule viventi che si trovano all'interno del raggio d'azione dei biomagneti ne traggono beneficio, in quanto i segnali elettromagnetici che ne regolano il funzionamento e la moltiplicazione non hanno problemi di interferenza con le frequenze elettromagnetiche di disturbo, presenti nell'ambiente e di conseguenza **l'equilibrio bioelettrico e la loro comunicazione intercellulare ottiene un miglioramento**.

EMISSIONE DI BIOFOTONI

Nella fig.1 le prime due immagini: a sinistra olio e.v. base prima di essere trattato, e a destra dopo il trattamento con **Combiplus**. E' evidente l'aumento dell'energia molecolare e l'incremento di emissione dei biofotoni. L'immagine infatti appare molto più luminosa e colorata. Nella fig.2 le prime due immagini: a sinistra olio e.v. biologico prima di essere trattato e a destra dopo il trattamento con **Combiplus**. Qui entrambe le immagini sono più ricche di colore rispetto all'olio base, dato il maggiore potere energetico. Si nota comunque un sensibile aumento del colore azzurro e giallo che corrispondono a frequenze più elevate rispetto al rosso e al blu; questo sta a significare un **miglioramento dello stato energetico del prodotto**.

ANALISI DELL'ENERGIA NELLA DIMENSIONE FRATTALE.

Nella fig. 1, immagini di mezzo, in quella di destra (prodotto trattato) si nota molto più ordine. L'energia è molto meno "spezzettata" più uniforme e coerente rispetto a quella di sinistra. Nella fig. 2, immagini di mezzo, in questo caso pur partendo da un prodotto già molto buono dal punto di vista energetico, si ha comunque un miglioramento con l'uso del dispositivo "Combiplus" visibile nell'immagine di destra.

MATRICI VETTORIALI DELL'ENERGIA VIBRAZIONALE

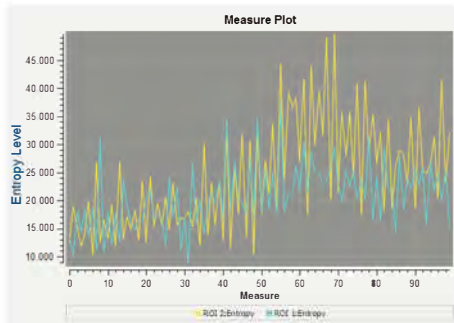
Nella fig. 1, immagini in basso. Si nota una minore dispersione della rosa degli eventi, con minori punte emergenti e diversa polarizzazione.

(segue)

*C.T.A. (consulente tecnico ambientale) Daniele Gullà
cofondatore di Elpiseremo www.elpiseremo.com



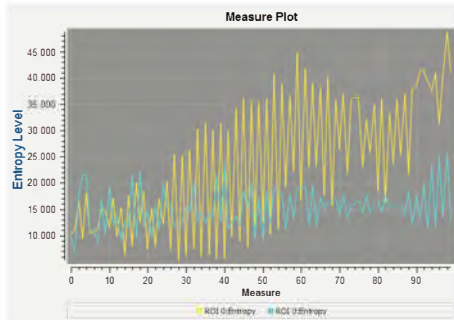
Figura 2
OLIO EXTRAVERGINE BASE
CURVA ENTROPICA



Varianza dell'entropia

In giallo olio extravergine base. In azzurro olio e.v. base con Combiplus

Figura 3
OLIO EXTRAVERGINE BIO
CURVA ENTROPICA



Varianza dell'entropia

In giallo olio extravergine bio. In azzurro olio bio con Combiplus

Esame entropico con camera multispettrale MIRA PRO

In pratica nell'immagine di destra c'è maggiore ordine rispetto a quella di sinistra. Nella fig. 2, immagini in basso. Anche in questo caso si nota una minore dispersione della rosa degli eventi, con minori punte emergenti e diversa polarizzazione. In pratica anche qui nell'immagine di destra c'è maggiore ordine rispetto a quella di sinistra.

ENTROPIA DEL PRODOTTO

Si parla di entropia quando si indica il "grado di disordine" di un sistema. Quindi un aumento del "disordine" di un sistema è associato a un aumento di entropia, mentre una diminuzione del "disordine" di un sistema è associata a una diminuzione di entropia.

Differenze di entropia dopo il trattamento dei prodotti.

Nel caso dell'olio extravergine "base" vediamo in giallo la curva entropica prima del trattamento ed in azzurro la curva dopo il trattamento per 5 minuti con il dispositivo **Combiplus**. Il livello di entropia si è abbassato di circa il 50% evidenziando un miglioramento dello stato dell'olio. Se passiamo ad analizzare l'olio extra vergine biologico vediamo delle sostanziali differenze tra la curva gialla (non trattato) e la curva azzurra (trattamento **Combiplus**). In azzurro dopo il trattamento per 5 minuti il livello di entropia si è notevolmente ridotto, la curva è molto stabile ed i valori entropici sono diminuiti del 70%.

CONCLUSIONI

I prodotti dopo trattamento con **Combiplus**, sono più stabili ed ordinati dal punto di vista energetico. Diminuendo l'entropia tra il 50% ed il 70% (olio biologico), il caos è minore e questo corrisponde ad un aumento delle qualità organolettiche dei prodotti, potenziandone la concentrazione degli aromi e del gusto.



Sicurezza conforme alla Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio 2001/95/CE del 3 Dicembre 2001 recepita in Italia con D.Lgs. 172. Dispositivi di Protezione Individuale di 1° categoria come da D.Lgs. 475/92.

AVVERTENZE

I biomagneti al silicio L.A.M.® sono classificati come parafarmaci. Non sono prodotti elettromedicali o farmaci. I dispositivi non curano o guariscono gravi patologie, ma sono utili per ridurre in maniera importante la possibilità di subire alterazioni o danni a causa dell'elettrosmog. Inoltre, non presentano alcun tipo di controindicazione. Si consiglia comunque di limitare l'esposizione a qualsiasi tipo di apparecchiatura elettrica od elettronica allo stretto necessario. Per qualsiasi problema di salute si prega di rivolgersi al proprio medico di fiducia.



GI.AN. Servizi • Distributore Ufficiale Prodotti L.A.M.®

Via G.B. Cavalcaselle, 18 - 37124 Verona - P.IVA IT 03552860235

Telefono e Whatsapp +39 3472823806 • antonio.bettini@gmail.com

© Tutti i diritti riservati. I marchi citati appartengono ai rispettivi proprietari.