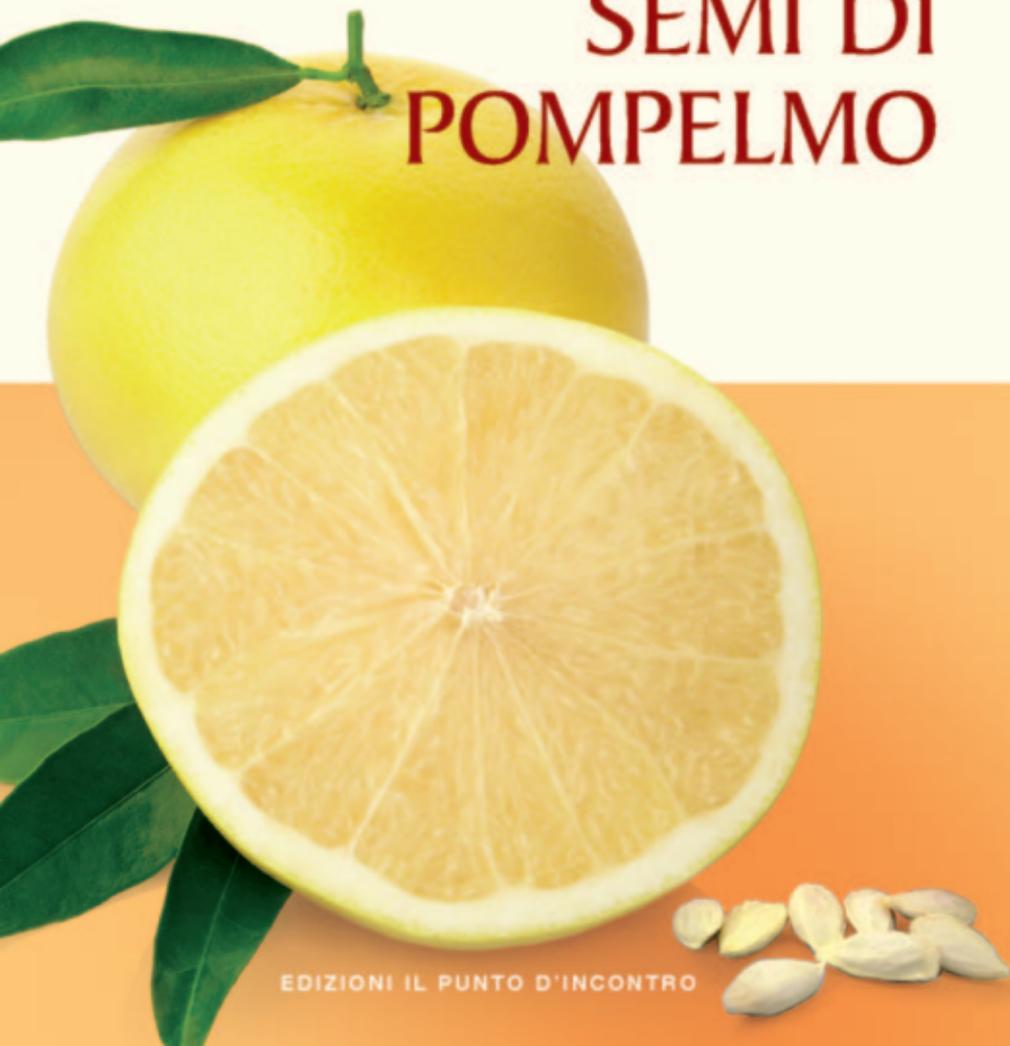




Allan Sachs

LE INCREDIBILI PROPRIETÀ  
TERAPEUTICHE DEI

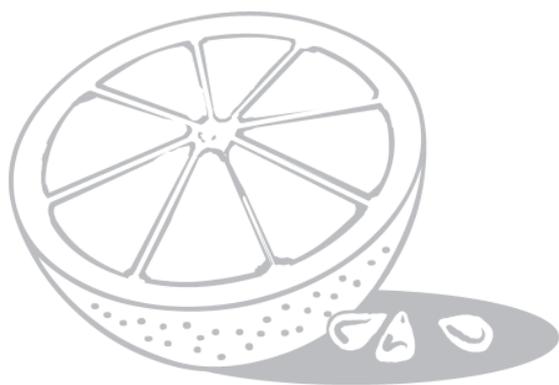
# SEMI DI POMPELMO



EDIZIONI IL PUNTO D'INCONTRO

Allan Sachs

LE INCREDIBILI  
PROPRIETÀ  
TERAPEUTICHE  
DEI  
SEMI DI POMPELMO



# Indice

<b>Avvertenza dell'autore</b>	8
<b>Introduzione</b>	9
<b>1. I semi</b>	14
<b>2. L'Estratto di Semi di Pompelmo</b>	17
Cos'è l'Estratto di Semi di Pompelmo?	
Come agisce l'Estratto di Semi di Pompelmo?	
La scoperta dell'Estratto di Semi di Pompelmo	
<b>3. I benefici dell'Estratto di Semi di Pompelmo</b>	30
10 criteri per valutare un antimicrobico in riferimento all'Estratto di Semi di Pompelmo	
<b>4. Gli effetti negativi derivanti dall'uso degli antibiotici</b>	37
Abuso di antibiotici	
Tossicità	
Soppressione immunitaria	
Distruzione dei batteri benefici	
Creazione di microbi mutanti	
<b>5. L'Estratto di Semi di Pompelmo nella mia pratica</b>	46
<b>6. Curare la candida con l'estratto di semi di pompelmo</b>	62
La genesi della candida	
La proliferazione della candida	

Curare la candida con il GSE  
Infezione vaginale da lievito

## **7. Curare i problemi di salute comuni con L'Estratto di Semi di Pompelmo**

75

Acne  
Aids  
Artrite  
Candida  
Contaminazione da cibo/Avvelenamento da cibo  
Diarrea  
Disturbi agli occhi  
Epidermomicosi dell'inguine  
Eritema da urina  
Eruttazione  
Flatulenza  
Forfora  
Gengive  
Herpes  
Impetigine  
Infezione parassitaria  
Irritazione da rasatura  
Labbra  
Mal d'orecchi  
Mal di gola  
Malattia di lyme  
Malattia peridentale  
Mughetto  
Nausea  
Piede d'atleta  
Raffreddore/Influenza  
Rus/Quercia Velenosa  
Sindrome da fatica cronica  
Sinusite  
Tagli/Ferite  
Traspirazione  
Tricofizia  
Ulcera

Unghie	
Verruche	
Vomito	
<b>8. La cura degli animali con l'estratto di semi di pompelmo</b>	<b>114</b>
Di ritorno alla fattoria	
<b>9. L'Estratto di Semi di Pompelmo e le sue applicazioni commerciali, agricole e industriali</b>	<b>122</b>
Usi commerciali	
Usi agricoli	
Usi industriali	
<b>10. Uso domestico e altri impieghi dell'Estratto di Semi di Pompelmo</b>	<b>129</b>
Camping	
Condizionatori d'aria/Depuratori d'aria	
Depurazione dell'acqua	
Vasche da bagno/Piscine	
Lavanderia	
Muffe	
Risciacquo dei cibi/Conservazione	
Scarpe/Scarpe da ginnastica	
Spazzolini da denti	
Taglieri	
Umidificatori	
<b>Conclusione</b>	<b>137</b>
<b>Nota sull'autore</b>	<b>139</b>
<b>Tabella di Conversione</b>	<b>140</b>
<b>Lecture Consigliate</b>	<b>141</b>



## I Semi

Prendete un frutto, un qualsiasi frutto – una mela, per esempio. Seppellitela in un terreno fertile. Ora il miracolo del piano di riciclaggio della natura può avere inizio. Nel giro di pochi secondi milioni di funghi microscopici, di batteri e di protozoi (animali unicellulari) appariranno sulla superficie esterna. Che si trovino lì per un semplice contatto casuale o per *chemiotassi* (movimento di un organismo vivente che avviene mediante attrazione o repulsione chimica), i microbi utilizzano tutte le loro forze chimiche per penetrare la buccia della mela. Grazie al calore del suolo e ai nutrienti disponibili, i microbi si moltiplicano a miliardi nel giro di poche ore, mentre la mela stessa contribuisce al fondo nutritizio.

Una volta che la buccia sia stata aggredita, la polpa se ne va in men che non si dica. Entro pochi giorni la mela è quasi irriconoscibile. Ma poi i minuscoli invasori colpiscono l'ostacolo; i piccoli semi neri, che racchiudono tutte le informazioni genetiche necessarie per la riproduzione.

ne, oppongono una fiera resistenza.

Non solo i semi sono dotati di un involucro duro, ma si avvalgono anche di un'altra forma di protezione: potenti sostanze chimiche affini al cianuro e alla stricnina respingono gli invasori ripetutamente. Ma i microbi sono implacabili e nella lotta milioni di essi vengono sacrificati. Alla fine i semi si ammorbidiscono, i "germifughi" muoiono e i microbi si preparano al festino. Ad eccezione, forse, di alcuni semi abbastanza coriacei da resistere: questi sopravvissuti germoglieranno!

Ora, se aveste seppellito un pompelmo (o un qualsiasi altro agrume), le cose sarebbero andate diversamente. Sin dall'inizio i microbi avrebbero incontrato una poderosa resistenza. La scorza del pompelmo non solo è spessa, ma contiene anche potenti deterrenti chimici come il limonene, il linalolo e la citraldeide. I microbi devono aspettare: il tempo è dalla loro parte. Ma quanto tempo?

Passano le settimane. Finalmente, a causa della disidratazione, la scorza comincia a cedere. I microbi si affrettano, solo per essere fronteggiati da un potente schieramento di acidi e sostanze biochimiche corrosive che si liberano dalla polpa e dalla sostanza membranosa. Laddove la mela soccombe in un paio di settimane, il pompelmo resiste per mesi. Il numero di minuscole vite perse nell'assalto è sbalorditivo. Ma alla fine i micro-

bi invasori raggiungono i semi e la fine è prossima. O no?

I semi sono piuttosto cedevoli, apparentemente vulnerabili. Ma la natura dà un'alta priorità alla protezione del suo prezioso materiale genetico. In questo caso, i composti polifenolici che abbondano nel seme fungono da guardie devote del palazzo. La scena è ora disseminata di batteri, funghi e protozoi, tutti pronti a morire per l'ultimo pezzetto di frutto. La notevole capacità dell'agrume di resistere al processo di decomposizione è ben nota ai coltivatori organici; l'agrume è in genere considerato inadatto al compostaggio, a meno che il coltivatore sia disposto ad attendere almeno due anni affinché si verifichi un'adeguata decomposizione.

Perché tutto questo è di enorme interesse per un professionista della sanità come me? Per una ragione singolare: mentre il germe organico che inibisce le sostanze chimiche che si liberano dalla maggior parte dei semi può perlopiù rivelarsi tossico per gli esseri umani e gli animali, i composti polifenolici contenuti nel seme e nella membrana del pompelmo possono essere convertiti in una forma che conserva le sue naturali proprietà antimicrobiche ed è virtualmente priva di tossicità per la vita umana. Nel prossimo capitolo osserveremo più da vicino questa forma e la sua capacità di combattere i vari batteri, funghi, parassiti e virus.



## L'Estratto di Semi di Pompelmo

L'Estratto di Semi di Pompelmo (*Grapefruit Seed Extract – GSE*) è un prodotto ad ampio spettro, atossico, antimicrobico derivato dai semi, dalla polpa e dalle membrane bianche del pompelmo.\*

In centinaia di test di laboratorio, il GSE ha dimostrato la sua capacità di uccidere o inibire la crescita di un'ampia varietà di batteri, funghi, virus e parassiti protozoici potenzialmente dannosi (la Tabella 2, a metà capitolo, presenta un elenco selezionato di microbi sottoposti a test). Questi studi sono stati condotti *in vitro* (mediante provetta e capsula di Petri). Sebbene i più costosi studi *in vivo* (su campioni viventi) siano finora stati limitati agli studi di elevata tossicità, i rapporti dei professionisti della sanità sparsi in tutto il mondo indicano che il GSE si presta ad importanti applicazioni cliniche.

---

\* Il GSE non deve essere confuso con i prodotti contenenti agenti addensanti, confezionati a partire dalla polpa fibrosa del pompelmo o dai vari estratti di agrumi impiegati in detersivi, deodoranti, ecc.

Oltre alle sue proprietà antimicrobiche ad ampio spettro, il GSE si rivela efficace a bassissimi livelli di concentrazione (vedi Tabella 2). Studi che mettono in comparazione il GSE con la candeggina a base di cloro, l'alcool isopropilico e l'argento colloidale (vedi Cap. 9) hanno costantemente dimostrato la superiorità del GSE come antimicrobico.

## **Cos'è l'Estratto di Semi di Pompelmo?**

L'estratto viene ricavato trasformando grosse quantità di semi di pompelmo, di membrana e polpa in un fluido altamente acido. Questa sostanza iniziale è un'eccellente fonte di composti polifenolici come la quercitrina, l'esperidina, la neoesperidina, il glucoside di canferolo, la naringina, l'apigenina, il rutinoside, la poncirina, ecc. Gli stessi polifenoli sono instabili, ma chimicamente convertibili in sostanze più stabili appartenenti ad una differente classe di composti denominata *prodotti quaternari d'ammonio* o "quat".

Alcuni composti quaternari, il *cloruro di benzetonio* e il *cloruro di benzalconio* per esempio, vengono impiegati industrialmente come antimicrobici, ma si rivelano tossici per la vita animale. Anche la vitamina B (colina) è un quat (esattamente come

la vitamina B1), ma non è dannosa ed è essenziale per il buon mantenimento della funzione neurologica e del metabolismo dei grassi. La struttura chimica dei composti quaternari d'ammonio ricavata dal GSE non è ancora stata del tutto elaborata, ma pare che i quaternari che vengono a formarsi mettano in risalto il meglio delle due parti – sono altamente antimicrobici e, quando impiegati nel modo adeguato, sembrano essere atossici.

Il prodotto liquido risultante è estremamente acido e amaro (una qualità che gli esperti di medicina cinese e ayurvedica ritengono essere parte integrante della funzione terapeutica), pertanto ad esso viene aggiunta pura glicerina vegetale (dal quaranta al cinquanta per cento) per ridurre l'acidità e il gusto amaro. Il risultato finale – l'Estratto di Semi di Pompelmo – è un prodotto trattato derivato da fonti naturali.

La Tabella 1 mostra le proprietà del GSE. Le proporzioni e le cifre qui fornite possono variare leggermente, in quanto non esistono due fabbricanti di GSE che possano mettere a punto un prodotto completamente identico.