

Grisbönor — Den senaste GMO Frankenfood

Analys av [Dr Joseph Mercola](#)

- 13 juli 2023



SNABBFAKTA

- En av de senaste GMO Frankenfoods är Piggy Sooy, en sojaböna som är genetiskt modifierad för att innehålla grisprotein. En eller flera hemliga grigener skarvas in i konventionell soja för att skapa en sojaböna med 26,6 % animaliskt protein
- Moolec, det brittiska företaget som utvecklade Piggy Sooy, arbetar också med att utveckla en ärtväxt som producerar nötköttsprotein. Företaget hävdar att dessa transgena hybrider kommer att ge liknande smak, textur och näringsvärde som kött, utan de höga kostnaderna för odlade eller labbodlade köttalternativ
- Den 21 juni 2023 godkände det amerikanska jordbruksdepartementet försäljningen av cellodlad kyckling från Good Meat and Upside Foods. Båda planerar att först rulla ut sin syntetiska kyckling till "high-end" restauranger över hela USA, samtidigt som de skalar upp produktionen
- Forskare har upptäckt att CRISPR-Cas-genredigering orsakar förödelse i växtgenomet, vilket gör att flera hundra oavsiktliga genetiska förändringar inträffar samtidigt "i en katastrofal händelse" som krusar över stora delar av genomet
- Eftersom dessa förändringar är omöjliga att förutsäga, kan genredigerade växter inte antas vara säkra utan omfattande tester

Som väntat produceras fler och allt vildare transgena livsmedel. Bland de senaste är Piggy Sooy, en sojaböna som är genmanipulerad för att innehålla grisprotein. ^{1,2} Enligt Moolec, det brittiska företaget som utvecklade denna senaste Frankenfood, splitsades grigener in i konventionell soja för att skapa en sojaböna med 26,6 % animaliskt protein.

De exakta grigener som används är en affärshemlighet. Som ett resultat av denna genteknik är det inre köttet av sojabönan också en rosa köttfärg. Företaget arbetar också med att utveckla en ärtväxt som producerar nötköttsprotein. Moolec hävdar att

dessa transgena hybrider kommer att ge liknande smak, textur och näringsvärde som kött, utan de höga kostnaderna för odlade eller labbodlade köttalternativ. Enligt New Atlas: ³

"Bönderna kommer att föda upp plantorna via konventionella jordbruksmetoder. När bönorna har skördats och bearbetats - återigen, via konventionella tekniker - kommer deras proteiner att gå in i köttersättningar och andra produkter ...

Liksom fallet är med labbodlat fläsk, hoppas man att kommersiell användning av Piggy Sooy i slutändan skulle kunna eliminera uppfödning och slakt av grisar, tillsammans med tillhörande etiska och miljömässiga problem.

"Moolec har utvecklat en unik, framgångsrik och patenterbar plattform för uttryck av mycket värdefulla proteiner i frön från ekonomiskt viktiga grödor som sojabönor", säger företagets chief science officer, Amit Dhingra.

"Denna prestation öppnar upp ett prejudikat för hela det vetenskapliga samfundet som vill uppnå höga nivåer av proteinuttryck i frön via molekylär odling." Det finns för närvarande inget besked om när livsmedel som innehåller proteinerna kan vara tillgängliga för konsumenter."

USA godkänner odlad kyckling

Labbodlad kyckling är också på väg mot våra tallrikar. Den 21 juni 2023 godkände det amerikanska jordbruksdepartementet (USDA) försäljningen av cellodlad kyckling – vilket betyder kycklingkött odlat från stamceller i en bioreaktor – från Good Meat and Upside Foods. ^{4, 5}

Båda planerar att först rulla ut sin syntetiska kyckling till "high-end" restauranger över hela USA, medan de skalar upp produktionen. Utöver dessa två arbetar också mer än 100 andra företag med olika iterationer av odlat kött, från cellbaserad nötfärs och 3-D-printad biff och fisk (se video ovan), till syntetisk foie gras och odlade skaldjur.

Om du bryr dig om din hälsa har jag bara en rekommendation. Håll dig borta från alla dessa labbodlade hopkok. Jag vill inte ens kalla dem mat. Det går helt enkelt inte att säga hur de kan påverka din hälsa, och ingen studerar det heller. Det kan dröja årtionden innan effekterna blir uppenbara, och då kan det vara alldeles för sent att rulla tillbaka.

Å ena sidan kan kunskapen om hur man odlar och odlar riktig mat gå förlorad. Å andra sidan kan vi förlora förmågan att odla riktig mat eftersom det inte finns några oförfalskade frön kvar att arbeta med om vi inte bryter upp domedagsfrövalvet på Nordpolen. ⁶

Genredigering orsakar kaos i genomet

Som rapporterades av GMWatch i juni 2023, har forskare upptäckt ⁷ att CRISPR-Cas-genredigering slutar med att orsaka förödelse i växtgenomet: ⁸

"Senaste vetenskapliga rön har avslöjat kromotripsliknande effekter efter tillämpningen av CRISPR/Cas-genredigering i tomaternas arvsmassa ... Kromotripsis hänvisar till ett fenomen där ofta flera hundra genetiska förändringar inträffar samtidigt i en katastrofal händelse. Många delar av det genetiska materialet kan bytas ut, kombineras på nytt eller till och med förloras om detta inträffar ..."

Viktigt är att samma katastrofala kaskader av genbyten, rekombination och förlust också inträffar i däggdjurs- och mänskliga celler som svar på genredigering. Det har faktiskt varit känt ett tag.

Växter erhållna från ny genteknik (New GE) kan därför inte betraktas som säkra i sig och måste undersökas grundligt för risker. ~ Testa Biotech

Detta är första gången de har upptäckt att CRISPRthripsis också förekommer i genredigerade växter, och de oavsiktliga genetiska förändringarna sker inte bara mycket oftare än tidigare misstänkt, utan de förekommer också över stora delar av genomet.

Genredigerade växter kan inte betraktas som säkra

Som förklarat av Test Biotech: ⁹

"... när båda strängarna av DNA skärs, vilket vanligtvis är fallet med CRISPR/Cas, kan ändarna på kromosomerna tappa kontakten med varandra. Om reparationen av brottet i kromosomerna misslyckas, kan de avskurna ändarna gå förlorade, omstruktureras eller införlivas någon annanstans.

Chromothripsis verkar annars vara relativt sällsynt hos växter. CRISPR/Cas-applikationer kan ofta även resultera i förändringar på genomiska platser som är särskilt väl skyddade av naturliga reparationsmekanismer. Riskerna kan i allmänhet inte uppskattas, så de måste utredas noggrant i varje fall ...

De senaste fynden kastar nytt ljus över den påstådda "precisionen" hos gensaxar: även om den nya tekniken kan användas för att rikta in sig på och skära exakta platser i arvsmassan, är konsekvenserna av att "klippa" genomet till viss del oförutsägbara och okontrollerbara.

Växter erhållna från ny genteknik (New GE) kan därför inte betraktas som säkra i sig och måste undersökas grundligt för risker. Utan exakta genomiska analyser kan kromotripsis lätt förbises. Det är till exempel inte osannolikt att det också förekom i växter från New GE som redan var avreglerade i USA."

Precision i genredigering är överskattad

De som är för genredigering betonar ofta det faktum att det är mycket mer exakt än naturlig avel, insinuationen är att precision säkerställer att vi bara får de önskade förändringarna, varken mer eller mindre. Men det är helt klart inte sant.

Precision garanterar inte säkerhet, eftersom hundratals oavsiktliga genetiska förändringar kan uppstå från en enda förändring, och oavsiktliga genetiska omarrangemang och/eller störningar av genuttryck kan i sin tur resultera i:

- Förändringar i den biokemiska sammansättningen av växten (eller djurvävnaden)
- Produktion av nya toxiner
- Produktion av nya allergener

Europa strävar efter att avreglera CRISPR-redigerade växter

För närvarande har USA inga specifika regler för genredigerade växter. Samma regler som gäller för konventionella grödor gäller för GMO. ¹⁰

Som sagt, i slutet av maj 2023 publicerade Environmental Protection Agency (EPA) en slutlig regel om "Pesticider and Exemptions of Certain Plant-Incorporated Protectants (PIPs) Derived from Newer Technologies", 11, 12 som nu kräver att GMO-utvecklare skickar in data visar att växter som har genredigerats för att motstå skadedjur är ofarliga för andra komponenter i ekosystemet, inte innehåller bekämpningsmedelsnivåer utöver de som finns i konventionella grödor och kommer inte att orsaka negativa hälsoeffekter hos konsumenter.

I flera år har Europa haft ganska stränga restriktioner för GMO-växter, men de försöker nu också avreglera. Som rapporterats av Test Biotech: ¹³

"Försök görs för närvarande i Europa att till stor del avreglera växter som erhållits från CRISPR/Cas-applikationer. Enligt läckta dokument planerar EU-kommissionen att ge företag tillstånd att släppa ut nya GE-växter i miljön och att marknadsföra sina produkter efter bara en kort anmälningsperiod.

I likhet med USA skulle de föreslagna kriterierna som undantar dem från obligatorisk riskbedömning inte kräva någon undersökning av oavsiktliga genetiska förändringar, t.ex. kromotripis.

Den nya förordningen skulle inte bara vara tillämplig på växter som används inom jordbruket, utan även tillåta utsättning av vilda växter utan någon djupgående riskbedömning. Testbiotech varnar för att den planerade avregleringen och storskaliga utsläppen av nya GE-organismer kan hota naturresurser som behövs av framtida generationer."

Labbtillverkat kött är ultrabearbetad skräpmat

Mellan genetiskt förändrade produkter och labbskapat kött börjar vi närma oss att inte ha många riktiga, oförfalskade fullmatalternativ kvar. Viktigt är att många köttalternativ faller inom kategorin ultrabearbetade livsmedel, som vi redan har alldeles för mycket av.

År 2018 släppte Friends of the Earth (FOE), en gräsrotsmiljögrupp, en rapport som ställde kritiska frågor om trenden mot syntetisk biologi. I den betonade de den mycket bearbetade naturen hos dessa produkter: ¹⁴

"Olika "processhjälpmedel" används för att tillverka några av dessa produkter, inklusive organismer (som genetiskt modifierade bakterier, jäst och alger) som producerar proteiner och kemikalier för att extrahera proteiner.

Till exempel, kemikalier som hexan används för att extrahera komponenter i ett livsmedel, som proteiner (från ärtor, soja, majs etc.) eller föreningar (från genetiskt modifierade bakterier) för att göra xantangummi ... avslöjande av dessa ingredienser krävs inte.

Andra processhjälpmedel (t.ex. bakterier, jäst, alger), inklusive de som är genetiskt framställda för att producera proteiner, behöver för närvarande inte heller anges på förpackningens märkning. Bristen på transparens gör det svårt att bedöma insatserna och effekten av deras användning."

Kan vi få slut på tyranniet med ultrabearbetad mat?

I en Wired-artikel från juni 2023 skrev Dr. Chris Van Tulleken, expert på infektionssjukdomar och författare till "Ultra-Processed People: Why Do We All Eat Stuff That Isn't Food ... and Why Can't We Stop?" vädjade till politiker och läkare om att skydda folkhälsan genom att leda kampen för riktig mat: ¹⁵

"Dietrelaterad sjukdom - som inkluderar fetma, hjärtinfarkt, stroke, cancer och demens - är den vanligaste orsaken till tidig död i Storbritannien. Drivkraften är en uppsättning industriellt bearbetade produkter ... känd formellt som ultraprocessed food (UPF).

Denna typ av mat är vanligtvis inslagen i plast och har tillsatser som du inte hittar i ett typiskt kök. I USA och Storbritannien får vi i genomsnitt 60 % av våra kalorier från UPF-produkter som pizza, bröd, frukostflingor, kex och näringsdrycker ...

UPF är en biprodukt av ett komplicerat finansiellt system som innebär att avfall från djurfoder omvandlas till mänsklig mat.

För att lösa detta problem är det första vi behöver göra att inkludera i den officiella brittiska vägledningen om näring informationen om att ultrabearbetade livsmedel är förknippade med viktökning och kostrelaterade sjukdomar, och att rekommendationen till människor är att undvika dessa livsmedel."

Tyvärr, även om det är en beundransvärd uppmaning till handling, förutser jag inte att regeringar kommer att utfärda vägledning för att undvika ultrabearbetade livsmedel när som helst snart, eftersom jag ser hur många länder, särskilt USA, är all-in på att omvandla hela livsmedelssystemet till ett som är helt , eller nästan helt, bestående av [genetiskt modifierad](#) och bearbetad mat.

Det är en del av det teknokratiska övertagandet som kallas [The Great Reset](#). Genom att ersätta riktiga animaliska livsmedel med patenterade labbtillverkade alternativ kommer globalister att ha oöverträffad makt att kontrollera världens befolkning. Det kommer också att ge dem större kontroll över människors hälsa.

Det är välkänt att konsumtion av ultrabearbetad mat bidrar till sjukdomar, ¹⁶ och gynnaren av ohälsa är Big Pharma. Den processade livsmedelsindustrin har ägnat många decennier åt att driva kroniska sjukdomar som sedan behandlas med droger snarare än en bättre kost.

Vi tittar nu på att fler ultrabearbetade livsmedel rullas ut i namnet av att bekämpa klimatförändringarna, så häng inte dina förhoppningar på lagstiftarna. De finansiella och geopolitiska krafterna mot dem är enorma. Nej, jag tror att den verkliga kraften finns hos var och en av oss. Vi måste se till att riktig mat fortfarande har en plats på marknaden genom att spendera våra pengar på det och lämna all bearbetad och genmanipulerad mat på butikshyllorna.

Källor och referenser

- ^{1, 3} [New Atlas June 30, 2023](#)
- ² [New Scientist June 28, 2023](#)
- ⁴ [Time Magazine June 21, 2023](#)
- ⁵ [Sharyl Attkisson June 27, 2023](#)
- ⁶ [Science Daily February 9, 2007](#)
- ⁷ [bioRxiv May 24, 2023](#)
- ⁸ [GM Watch June 20, 2023](#)
- ^{9, 13} [Test Biotech June 20, 2023](#)
- ¹⁰ [Global Gene Editing Regulation Tracker](#)
- ¹¹ [EPA Exemptions of Certain Plant-Incorporated Protectants \(PIPs\) Derived from Newer Technologies Final Rule](#)
- ¹² [Science June 2, 2023](#)
- ¹⁴ [Friends of the Earth, From Lab to Fork, June 2018 \(PDF\)](#)
- ¹⁵ [Wired June 30, 2023](#)
- ¹⁶ [BMJ 2018; 360:k322](#)

Hämtat från: https://articles.mercola.com/sites/articles/archive/2023/07/13/pig-beans-gmo-frankenfood.aspx?ui=4b992c41fb4cec5c4ab28e9e10d70703a8d7dbf25494cad8b6557106fca02a7d&sd=20090815&cid_source=dnl&cid_medium=email&cid_content=art1HL&cid=20230713&mid=DM1426453&rid=1853875195