

Versuch: Lebensmittelhaltbarkeit

ZARO LABOR

Situation

Die ZARO-Tachyonen-Energie, oder auch Nullpunkt-Energie ist in der Lage organische und anorganische Stoffe zu verändern dies geschieht durch molekulare Ordnung (kosmobiologisch) und begünstigt die Haltbarkeit bei Lebensmitteln. Dies ermöglicht die Lebensmittelhaltbarkeit zu verlängern. ohne den Einsatz von Konservierungsstoffen

Empirische Studien aus dem ZARO Labor

Die Idee

Die Idee bei diesem Versuch war, beweiskräftig darzustellen das eine längere Haltbarkeit durch Nullpunkt-Energie sichtbar werden muss wenn die Oxidation durch Sauerstoff (Zerfallsprozess) bei diversen Lebensmitteln eintritt, in dem diese dem Zerfall preisgegeben werden.

Versuchsziel

Veränderungen während der Oxidation an Lebensmitteln sichtbar zu machen und damit zu beweisen das Tachyonen-Energie den Verfall deutlich verlangsamt.



Lebensmittelarten Toastbrot, Erdbeeren, Äpfel

Toastbrot



Am **02. Mai 2007** wurde ein handelsübliches Marken-Toastbrot für ca. **1 Stunde** auf unserem **EnergyBoards** gelagert (Vitalisiert) und im Anschluss im Kühlschrank unseres Labors aufbewahrt, in dem es sich bis Dato (**23.09.08**) beinahe unverändert befindet.



Auf der Banderole ist das offizielle Verfallsdatum des Toast-Herstellers angegeben und zu erkennen:

07. Mai 2007



Wichtig! Bei diesem Versuch waren keine Konservierungsstoffe im Spiel, zumindest ist dies die offizielle Hersteller-Information auf der Verpackung!

Versuch: Lebensmittelhaltbarkeit

ZARO LABOR



Deutlich zu erkennen ist, dass das Brot keinerlei Schimmelbildung und auch sonst keinerlei Hinweise auf Verfall aufweist. Nach Verkostung konnten wir keinerlei Geschmacksveränderungen feststellen, es war nach - **17 Monaten** - einwandfrei genießbar. Die Gesamtmasse des Toastbrottes verringerte sich um ca. 10% (die Scheiben wurden durch Dehydrierung kleiner).



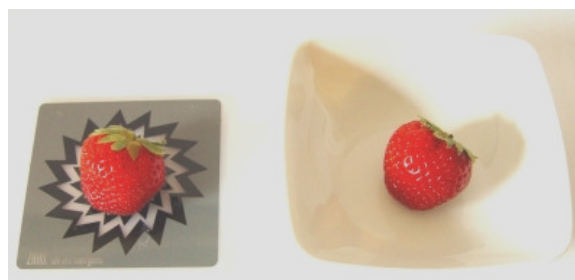
Die Nahaufnahme zeigt keine Merkmale von Verfall oder Schimmel auf.

Das Ergebnis einer nur einstündigen Lagerung auf dem EnergyBoard:



Weitere Versuche mit dem Mini-Vitalisierer von ZARO, dem ePad (Format: Bierdeckel)

Erdbeeren



Der Versuch basiert auf zwei Erdbeeren aus Bio-Anbau, die in Größe, Gewicht identisch waren. Diese lagerten wir dann 8 Tage lang, die linke Erdbeere auf einem ePad die andere in einer herkömmlichen Porzellanschale.



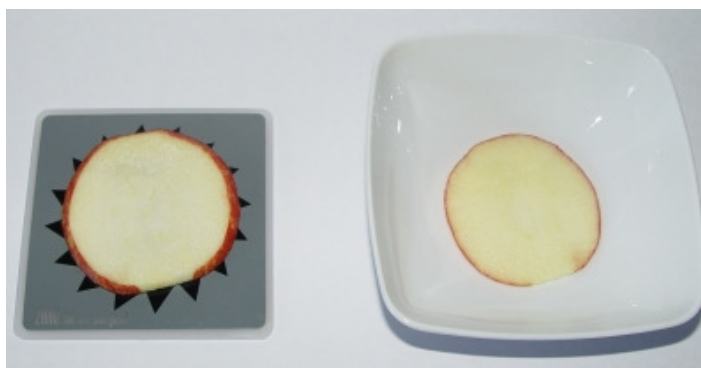
Nach Ablauf von 8 Tagen ist bei der durch Tachyonen-Energie vitalisierten Frucht nur eine leichte Spur von Vertrocknung registrierbar. Die Erdbeere ohne Energie schimmelte und auch die stärkere Dehydrierung ist deutlich zu erkennen.

Viele unsere Kunden haben ähnliche Erfahrungen mit diversen Lebensmitteln, Obst und Gemüse gemacht, wir werden weiterhin am Thema Lebensmittelhaltbarkeit ohne Chemie arbeiten.

Versuch: Lebensmittelhaltbarkeit

ZARO LABOR

Äpfel



Bei diesem Versuch handelt es sich um Äpfel. Auch Diese haben wir über einen Zeitraum von 3 Tagen auf die beschriebene Weise gelagert.



Leider ist nach Ablauf dieser Zeit noch keine Schimmelbildung zu erkennen, doch man sieht man den deutlich den Unterschied in der Dehydrierung und in der stärkeren braunen Verfärbung, bei der nicht vitalisierten Apfelscheibe.



Fazit

1. Die Nachweisbarkeit das sich Tachyonen-Energie positiv auf die Lebensmittelhaltbarkeit auswirkt ist erbracht und bewiesen.
2. Damit ist eine gesunde Ernährung ohne Konservierungsstoffe die den Organismus belasten möglich.
3. Es ist davon auszugehen das sich ähnliche positive Auswirkungen auch auf unseren Organismus ableiten lassen



ZARO Biotec
Tel.: +49 (0) 700 999 777 00
Fax: +49 (0) 700 777 999 13
www.zarobiotec.com

Vertriebsinfos:
sales@zarolifeforce.com

