

Die mensdom se gesondheid word geleidelik deur die onoordeelkundige produksie van melkprodukte benadeel en allergieë neem teen 'n ontstellende pas toe. Dit het tyd geword dat die landbou en die mediese wetenskap hande vat en melkprodukte produseer wat die minste allergiese reaksies veroorsaak.

Deur **JOHAN COETSEE**
jcoetsee@landbou.com

Allergieë neem wêreldwyd onder mense toe en navorsing dui daarop dat melkprodukte van die grootste sondaars is. Deur beplanning en 'n paar aanpassings is dit vir melkboere moontlik om produkte te produseer wat geen allergiese reaksies veroorsaak nie, sê dr. Wimpie Vermeulen, 'n internis van George wat deesdae melk en kaas produseer.

Hy sê sowat 3 % van alle mense ly aan geneties oorerflike allergieë – gewoonlik waar een of albei ouers geneig is tot 'n allergie, soos chroniese sinusitis, keeldrup, rhinitis (die loop van die neus), asma, dermatitis en jeukerige vel.

Tot sowat 20 jaar gelede het dié syfer betreklik onveranderd gebly. In die afgelope 10 jaar het dit egter dramaties gestyg tot sowat 15 % van die bevolking, ondanks die feit dat daar geen noemenswaardige verhoging was nie in die genetiese voorkoms van allergieë, wat nog op sowat 3 % staan. Die verhoging van 12 % kan dus hoofsaaklik aan buitefaktore toegeskryf word.

Dit is vandag nie ongewoon nie dat bykans elke tweede mens kla oor een of ander allergie weens melk. Sowat 70 % van dié mense is allergies vir melk en melkprodukte. En dit op 'n tydperk waarop osteoartrose hoogty vier by vroue én mans bo 50 jaar. Osteoartrose is die ontkalkingsindroom wat ontstaan weens verminderde kalsiumname.

By vroue speel die vermindering in oestrogeen 'n belangrike rol in die ná-menaupousale fase, terwyl rook en te veel alkohol dieselfde gevolge by mans het, sê dr. Vermeulen.

Hy sê in die laat jare sestig het groot vrektes onder oorwinterende vlermuise voorgekom. Tydens ondersoeke is gevind dat dié diere vrugte gevreet het wat bespuit was met die destydse wondermiddel DDT, 'n gifstof wat nie uitgeskei word nie, maar in vet opgeberg word. Wanneer vlermuise met hul winterslaap begin, word dié vet afgebreek om energie te verskaf. Opgebergde DDT word dan vrygestel en as dit 'n sekere konsentrasie bereik, vrek die diere.

Dieselfde gebeur met mense wat in aanraking kom met onkruidodors en sekere spuitbare gifstowwe teen plantsiektes en -plae. Met groenteboerdery word verskillende onkruidodors en chemiese gifstowwe teen plantsiektes en -plae ingespan.

Landbou, geneeskunde



Kaas is baie mense se gunstelingkossoort, maar die gifstowwe wat uit die grond kom en onregstreeks daarin beland, veroorsaak toenemend allergieë by mense.

Melkbeeste word dikwels toegelaat om op bespuitte lande te wei om die grond kans te gee om te herstel – veral in 'n wisselboustelsel. Plante haal die gifstowwe uit die grond, waarna die beeste dit inneem. Dit word dan in die beeste se vleis “ingebou” en later in hul melk uitgeskei.

Só word abnormale chemiese verbindings die heelyd in melk en melkprodukte uitgeskei en in verlaagde konsentrasies in die menslike liggaam versamel. Dié gifstowwe hoop op in die mens se vetweefsel en lewer, wat kan veroorsaak dat 'n allergiese reaksie in die liggaam ontwikkel.

Gifstowwe wat op plante toegedien word, vernietig 'n groot deel



moet allergieë saam pak



van die grondbakterieë, asook die erdwurms en grondkewers, wat noodsaaklik is vir die verbouing en ombouing van anorganiese kunsmis in 'n meer aanvaarbare molekule wat deur plantwortels opgeneem word. Dié anorganiese kunsmis sluit in ammonium, nitrate en fosfate. Dikwels word te veel korrelkunsmis (chemiese kunsmis) vir bemesting gebruik, wat ook nadele vir die grondbakterieë, erdwurms en grondkewers inhou.

Dr. Vermeulen sê deur gifstowwe en korrelkunsmis slegs drie tot vyf jaar lank deur organiese bemesting te vervang, kan 'n groot verbetering in die bakterietelling en erdwurmgetalle teweeggebring word.

Organofosfaat word regstreeks deur die vel opgeneem, wat ernstige gevolge vir werkers inhou. Daarom is beskermende klere en gesigmaskers belangrik. Blootgestelde vel moet gewas en met alkohol (nie spiritus nie) afgespoel word. Etanol (drinkbare alkohol) inaktiveer 'n deel van die organofosfaat op die vel voordat te veel daarvan opgeneem word. Simptome van vergiftiging sluit in:

- Klein pupille met onvermoë om te fokus.
- Naarheid, braking en diarree.
- Oormatige speeksel-, sweet- en brongiale afskeiding, wat daartoe kan lei dat die longe só nat raak dat die mens letterlik in sy eie afskeiding verdrink.
- Blaas- en onwillekeurige spiersametrekkings.
- Swak hartklop (die hart kan selfs gaan staan).
- Stuiptrekkings, koma en dood.

Bysteeek is 'n goeie voorbeeld van hoe gifstowwe in 'n mens kan opbou. Wanneer iemand die eerste keer deur 'n by gesteeek word, is daar feitlik geen reaksie nie. Die gif word in die liggaam opgeberg. 'n Immunreaksie volg met die produksie van 'n spesiale teenliggaampie wat op die oppervlakte van die selmembraan bind.

(Na bl. 18)

Ongeveer 70 % van alle mense is allergies vir melk en melkprodukte, wat dikwels antibiotika, kleurmiddels, preserveermiddels en jodium bevat.

(Van bl. 17)

Hoewel net 'n klein hoeveelheid teenliggaampies tydens 'n eerste bysteek vervaardig word, "onthou" die liggaam dit. Meer as 50 % van die selmembran moet deur die teenliggaampies beset word voordat 'n reaksie veroorsaak word.

Wanneer 'n mens 'n tweede keer deur 'n by óf deur meer by te gelykertyd gestek word, volg 'n vinniger en meer heftige reaksie, aangesien die vorige steek uit die geheue opgeroep word. Dan word meer as 50 % van die selmembran deur teenliggaampies beset en die allergiese reaksie is heftiger – in só 'n mate dat 'n akute asmalyer se keel byvoorbeeld sal toetrek.

Sonder onmiddellike intensiewe behandeling kan dit lewensgevaarlik wees. Dié mens sal vir die res van sy lewe allergies wees vir bysteke en moet altyd 'n inspuiting van kortisoon en adrenalin by hom dra in geval hy weer deur 'n by gestek word.



VOERMENGERSKALE
DIE PROFESSIONELE MANIER OM U KUDDE TE VOED

LMI-voermengerskale bestaan uit 'n elektroniese instrument en weegsel

Die skaal kan op enige voermenger geïnstalleer word. Ons herstel ook voermengerskale.

Weegsel:

- Word plaaslik vervaardig vir enige menger

Instrument:

- Stabiele lesing terwyl daar gemeng word
- Voerskaal forseer korrekte mengsels en bied omvattende voerverslae

113B8

Pretoria, Tel. 012 349 2631/2/3
(Dienspunte in Vrystaat, Natal en Wes-Kaap)

GEREËGTE SUID-AFRIKAANS VERVAARDIG



LIBRA MEASURING INSTRUMENTS (Pty) Ltd

Dieselfde gebeur op 'n chroniese grondslag in 'n mens wanneer hy melk drink wat met klein hoeveelhede antibiotika besmet is, sê dr. Vermeulen.

Dit gebeur weens swak prosedures in die behandeling van mastitis – byvoorbeeld wanneer die koei se melk nie minstens drie dae lank uit die melkpoel verwyder word nie.

Die konsentrasie van die antibiotika is te laag om deur die melkverwerker se toetsprosedure bespeur te word, maar groot genoeg om 'n allergiese reaksie te veroorsaak.

Speendoopmiddels het soms nog 'n bietjie jodium aan, wat heelwat allergieë veroorsaak. Jodium maak sommige mense allergies vir garnale, vis en ander seekosse.

Wanneer kaas, wat seker die mees algemene melkprodukt is, vervaardig word, word sout (wat jodium bevat), sintetiese kleurstowwe, preserveermiddels asook ander chemiese middels bygevoeg.

Dit dra by tot die poel van vreemde chemiese middels wat allergieë veroorsaak.

In die lig hiervan is dit verbasend dat net 70 % van alle mense allergies is vir melk en melkprodukte, aangesien dit meestal spuit- en gifstowwe, antibiotika, kleurmiddels, preserveermiddels en jodium bevat, sê dr. Vermeulen.

As 'n internis wat baie belang stel in die behandeling van allergieë, was dit vir hom 'n mylpaal toe hy organiese melk kon produseer en 'n kaas sonder kleurmiddels, preserveermiddels of jodium kon maak deur al dié faktore uit te sluit.

Dié produkte word veral voorsien aan mense wat hoogs allergies vir melk is.

“Dit is wonderlik om te sien dat dié produkte geen reaksie (soos wat voorheen deur gewone melk veroorsaak is) by die mense tot gevolg het nie. Dit bewys dat melk self geen allergieë veroorsaak nie,” sê hy.

Dr. Vermeulen gaan binnekort dié kaas as 'n gesondheidskaas beskikbaar stel.

CYCAD 030027



Clover

Clover se melkfabrieke werk 24 uur per dag

Vir die gemiddelde melkverbruiker is daar min te kies tussen koeie. Holsteins, Jerseys, Ayrshires, Guernseys, Nguni's - is hulle nie maar almal net melkfabrieke nie? Wel, nie heeltemal nie. Dié wat melk vir Clover produseer, is sonder twyfel die room van ons melkkuddes.

Clover koop en vervoer byna 33% van Suid-Afrika se totale melkproduksie. Die maatskappy is ook een van die grootste vervaardigers en bemarkers van voedselprodukte in die land, en Clover is bekend vir die gehalte en smaak van sy produkte.

Om vir verwerking tot Clover-produkte te kwalifiseer, moet melk aan Clover se besonder streng gehaltestandaarde voldoen. Alles word getoets, van melk-vastestofinhoud tot melkwaliteit. Net die allerbeste melk word deur Clover aangekoop en vervoer.

Miskien laat dit jou met nuwe respek na die nederige melkkoei kyk. Veral as sy melk vir Clover produseer.

Constantiarylaan 200, Constantia Kloof, 1709. Posbus 6161, Weltevredenpark, 1715.
Tel.: (011) 471-1400, Faks: (011) 471-1504, Webadres: <http://www.clover.co.za>