

# 动物性蛋白

从“中国健康调查报告(c)”与「新世纪饮食(视频: 1.,2.,3)」观

## 牛奶会促发癌症！

→ 从牛奶初乳的加工流程(e)揭开谜底，几乎我们生活上充斥的乳制品：乳脂(Cream)、乳酪(cheeses)、一般牛奶或脱脂牛奶(Skim Milk)，都是属于：酪蛋白(Casein)(c)(占牛奶蛋白的 87%(c)) → 淀粉样 β 蛋白(c)(e)(e) → 淀粉样蛋白沉积(e) → 刺激酪蛋白激酶 I 和酪蛋白激酶 II 活动(e) → 淀粉样变性(c)(e)(ec) → 原发性系统性淀粉样变性(e)(不明原因的心脏衰竭，肝，肾病综合症，或周围神经病变) → 快速轴突(c)运输(c)中断(ec) → 老年性痴呆(阿尔茨海默病(c), AD)(e)(e) → 肿瘤(e)(e)(e)(e)(e)(e)(e)

血清淀粉样蛋白 A(c) <http://baike.baidu.com/view/1971411.html>

心脏淀粉样变性(c) <http://baike.baidu.com/view/4334882.html>

淀粉样变心肌病(c) <http://baike.baidu.com/view/3400910.html>

肺淀粉样变(c) <http://baike.baidu.com/view/3206610.html>

肾淀粉样变性(c) <http://baike.baidu.com/view/3275817.html>

眼眶淀粉样变性(c) <http://baike.baidu.com/view/2947458.html>

淀粉样变性周围神经病(c) <http://baike.baidu.com/view/4507995.html>

皮肤淀粉样变性(c) <http://baike.baidu.com/view/2484438.html>

原发性系统性淀粉样变(c) <http://baike.baidu.com/view/4436810.html>

老人痴呆症(阿尔茨海默病)(c) <http://baike.baidu.com/view/4244066.html>

淀粉样变肾病(c) <http://baike.baidu.com/view/2206810.html>

从牛奶的酪蛋白，到动物性蛋白的图示了解淀粉样物质形成的机制，因动物性蛋白较不容易分解，或分解不全，或身体慢性发炎环境促进演化形成，飘散到或积累在身体组织部位而形成多种淀粉样变性(c)疾病：从牛奶初乳的加工流程(e)揭开谜底，几乎我们生活上充斥的乳制品：乳脂(Cream)、乳酪(cheeses)、一般牛奶或脱脂牛奶(Skim Milk)，它们在人类体内的代谢机制都是属于：如下图 1



图1 淀粉样物质形成的机制

淀粉样变性<sup>(c)</sup>或淀粉样变病<sup>(c)</sup> (Amyloidosis)，是以不可溶性的淀粉样物质沉积于器官或组织的细胞外区，导致相应的器官或组织功能障碍为特征的一组疾病。现已证明，所谓淀粉样物质实为由不同成分组成的蛋白质。故称其为淀粉样蛋白更为合适。

「动物性蛋白」是人体最耗氧气，最不易分解的食物，在部分水解或不完全分解后，或出现蛋白代谢障碍，容易在人体内生成过量糖基化跨膜蛋白的「 $\beta$  淀粉样前体蛋白 ( $\beta$ -APP:  $\beta$ -Amyloid Precursor Protein)」，与「淀粉样促进因数 (AEF: Amyloid Enhancing Factor)」的单个氨基酸<sup>(c)</sup>，于器官组织细胞外间质沉积淀粉样蛋白质 (淀粉样物质 Amyloid)，引发「淀粉样原纤维」形成「(系统性)淀粉样变病 (Systematic Amyloidosis) <sup>(c)</sup>」，如「肾淀粉样变病<sup>(c)</sup>」，「老年痴呆症 (AD: Alzheimer's Disease) <sup>(c)</sup>」。

Note:  $\beta$  淀粉样蛋白 ( $\beta$ -AP: Beta-Amyloid Peptide / Protein, or  $A\beta$ : Amyloid  $\beta$ -Peptide / Protein) <sup>(c)</sup>是由  $\beta$  淀粉样前体蛋白 ( $\beta$ -APP)异常裂解而生成的，是 AD 病人脑内老年斑周边神经元变性和死亡的主要原因，是癫痫症 (Epilepsy)<sup>(e)(c)(e)</sup>的主要成因，是「癫痫猝死症」 (SUDEP: Sudden Unexpected Death in Epilepsy)+ $\beta$ -APP<sup>(e)</sup> 的潜伏地雷。中枢神经系统「神经保护」的分子与细胞生物学<sup>(e)</sup>第 480 页：图 2(Figure 2):  $\beta$ -APP AD 病理学氧化应激，从而导致了形成  $A\beta$  高分子蛋白质的凝聚能力；第 481 页：APP ( $\beta$ -APP)；第 482 页： $A\beta$  的神经毒理学 (Neurotoxicology of  $A\beta$ )。

美国细胞修复系统医学中心

[www.CytoThesis.US](http://www.CytoThesis.US)

<http://oncotherapy.us/pdf/Animal-Protein.pdf>

# 牛奶会促发癌症！



(c)(c)



Dr. T. Colin Campbell, PhD (e)(e)

美国康奈尔大学终身教授、被誉为“世界营养学界爱因斯坦”的柯林·坎贝尔教授(Dr. T. Colin Campbell, PhD)，在历时 27 年的系列动物实验中，得出了一个石破天惊的结论。坎贝尔教授的主要观点，日前在《中国健康调查报告》中被披露：牛奶会促发癌症！《中国健康调查报告》一书中，很大一部分就是在这项研究结果的基础上写成的。(The China Study)(e)(e)(e))

▲ 柯林·坎贝尔博士：美国康奈尔大学终身教授，1982 年，他为美国国家科学院撰写的报告《膳食、营养与癌症》发表后，震惊了全美国。接着，他又组织了膳食与疾病发病率的大规模调查研究。这次研究被《纽约时报》称为“世界流行病学研究的巅峰之作”。

■ 阅读提示：美国康奈尔大学终身教授柯林·坎贝尔主持的一项长达 27 年的动物实验表明，占牛奶蛋白 87% 的酪蛋白可以促发

癌症(e)(e)。此外，牛奶还会引发心脏病、糖尿病、骨质疏松症等慢性病。安全的蛋白质则来自植物，包括小麦和豆类——这类蛋白质即使摄入量很高，也不会诱发癌症。因此他发出呼吁，中国以植物性食物为主的传统饮食结构才是健康的，应该控制牛奶和肉制品的摄入。

“大鼠实验”得出惊人结论

坎贝尔教授围绕这一研究成果进行的一系列动物实验，前后开展了 27 年，其中最重要的是“大鼠实验”。

黄曲霉素是一种高致癌物，坎贝尔教授让实验老鼠全部接触同等剂量的黄曲霉素，在体内产生肿瘤病灶细胞。然后，他用含不同蛋白质的饲料喂养大鼠。一组大鼠的饲料中含 20% 的谷蛋白(植物蛋白)，一组大鼠的饲料中含 20% 的酪蛋白(c) (动物蛋白，牛奶中 87% 的蛋白质都是酪蛋白)。 <http://baike.baidu.com/view/392976.html>

经过一段时间后，吃饲料中含 20% 谷蛋白的大鼠，体内肿瘤病灶细胞没有什么增加；吃饲料中含 20% 酪蛋白的大鼠，体内肿瘤病灶细胞则呈斜线显著上升。这一实验最重要的发现是：当摄入的酪蛋白水准达到或者超过大鼠生长所需要的正常水准时，就会促进癌的发生。

实验证明：低蛋白膳食(植物蛋白)能抑制黄曲霉毒素诱发癌症，而且，即使癌症已经发生，低蛋白膳食也能显著地遏制癌症病情的恶化。而高蛋白膳食(动物蛋白)则能对黄曲霉毒素诱发癌症起到“推波助澜”的作用。事实上，膳食蛋白质对癌症的影响是非常显著的，只需要调整蛋白质的摄入量，就可以启动或者抑制癌症的发生和发展。

坎贝尔进一步指出，占牛奶蛋白组成的 87% 的酪蛋白可以促进各阶段的癌症。**安全的蛋白质则来自植物，包括小麦和豆类——这类蛋白质即使摄入量很高，也不会诱发癌症。**

坎贝尔由此得出了植物蛋白和动物蛋白（牛奶蛋白）优劣判断的惊人结论：“有大量的研究表明，所谓低品质的植物蛋白，尽管用于**合成新蛋白质的速度比较慢**，但是很稳定，这种蛋白才是最健康的蛋白，也是身体最需要的蛋白。和动物来源的蛋白质相比，植物蛋白缓慢，但是能稳定地赢得‘健康比赛’的胜利。”

牛奶所含的蛋白质中，大多数是**酪蛋白**，酪蛋白是一种大型、坚硬、致密、极难消化分解的凝胶。牛奶进入胃后，会自然形成凝胶，凝胶会形成一种把胃中残存食物包围起来的作用，阻碍其他食物消化，造成消化不良。消化性溃疡患者，假如摄取乳制品，常会恶化溃疡，**因为蛋白质的消化必须靠胃部分泌更多的胃酸（主要是盐酸）及消化酶方能分解消化**。酪蛋白适合含有四个胃结构的牛，利用不断反刍消化分解，方能完全消化。所以说“牛奶是牛吃的，不是人吃的”。

假使奶牛吃的是含激素的饲料，牛奶中将含有多种激素，这种激素对人体有害，会刺激人体对激素敏感的器官——如男性前列腺、女性的乳腺细胞过度增长。这也是前列腺癌及乳腺疾病在西方国家高发的原因。

牛奶中含钙不少，但镁的含量比较低。而钙和镁通常共同发生作用的比例为 2 比 1，只有这样才利于身体吸收，维护心脑血管健康状态。但**牛奶中钙和镁的比例却为 10 比 1。钙的含量虽多，但人体吸收不了多少，无法起到补钙作用。**