

Capítulo 14

O CONSUMO DE SANGUE COMO ALIMENTO

Como vimos no estudo anterior, além da classificação das carnes em “limpas” e “imundas”, outra restrição Divina é não comer sangue, ensino encontrado nas Escrituras Sagradas, em **Gênesis 9: 4**, entre outros versos que já citamos. O sangue, após exposto ao ar, em poucos minutos entra em estado de putrefação e, se ingerido, não terá nutrientes para oferecer ao organismo, mas apenas toxinas.

O processo digestivo do sangue

Os ácidos produzidos pelo nosso organismo para a digestão não processam o sangue, apenas conseguem destruir os glóbulos vermelhos. Por isso, quase exatamente como o sangue entra no organismo, ele sai, sem ser digerido, não gerando nenhum aproveitamento para o corpo, mas deixando resíduos tóxicos e acúmulo de ácidos que podem gerar lesões no estômago e no intestino.

Faz parte de algumas culturas ao redor do mundo, inclusive na cultura brasileira, servir carne de galinha ao “molho pardo” e “chouriços” de sangue bem temperados. As pessoas se deliciam com esses pratos ignorando os males que podem gerar em todo o organismo. Além disso, em alguns tipos de carnes embutidas é adicionado sangue de animais para acentuar cor e sabor.

Portanto, cuidado com as carnes embutidas pois, além de servir como ambiente propício para vermes e bactérias, nestes alimentos embutidos podem ser encontradas toxinas de sangue de animais já deteriorado.

Pratos exóticos do Mundo preparados com sangue

Brasil - Chouriço de sangue



Frango ao molho pardo



Em várias partes do mundo, o sangue é consumido como fonte alimentar, a despeito do risco que isso traz. pratos conhecidos como o “leite com sangue” do Quênia, o “sanguinaccio dolce” da Itália, o “tofu de sangue”, da China, o “blodplattar” da Suécia, o “sorvete de sangue de porco” dos Estados Unidos, o “hematogen” da Rússia e o “sundae salgado de sangue” da Coreia do Sul.

Como se pode ver, pratos a base de sangue estão disseminados em muitas culturas e são servidos como verdadeiras iguarias gastronômicas quando, na verdade, são venenosos e tóxicos para o organismo. Vejamos isso com mais detalhes a seguir.

Não destrua suas defesas

Todos os tipos de doenças, possivelmente podem ser detectados através de exames de sangue, mesmo se a doença for de origem virótica ou bacteriana. Portanto, as doenças de um animal também estão em sua corrente sanguínea, sejam elas provenientes de vírus, bactérias ou parasitas. Portanto, se o sangue se for servido como alimento, pode ser fonte de transmissão de muitas doenças, mesmo que esse sangue tenha sido cozido.



Especificamente nas hemácias (ou glóbulos vermelhos) do sangue dos animais, se alojam alguns tipos de bactérias. A brucela é uma delas. Deus colocou em nosso sistema de defesas (sistema imunológico) um tipo de células conhecido como “macrófagos”.

Brucela



Conhecendo os órgãos de defesa do corpo humano

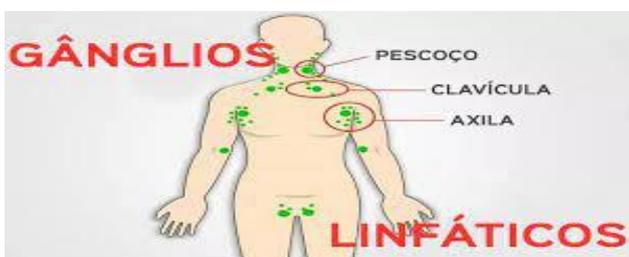


Os macrófagos são células que chegam para fazer a limpeza de um tecido que necrosou ou que inflamou. Os macrófagos têm como função ingerir (fagocitar) partículas e células mortas, proteínas estranhas e até calos que se formaram em função de uma fratura. Eles defendem o organismo eliminando impurezas que poderiam gerar infecções e doenças.

Efeitos da brucela sobre os macrófagos e os gânglios linfáticos

A bactéria por nome brucela se introduz no interior dos macrófagos. A brucela também pode migrar para os gânglios linfáticos, os quais são situados no pescoço, nas axilas e virilha, os quais produzem anticorpos contra infecções, inclusive contra o câncer.

Tanto os macrófagos quanto os gânglios linfáticos são órgãos de defesa do organismo humano. A bactéria brucela tem o poder de se alojar no interior desses órgãos de defesa impossibilitando suas reações contra qualquer agressor.



Animais com a presença dessa bactéria

Os principais animais com a possível presença dessa terrível bactéria no sangue são os caprinos, os bovinos, os ovinos e suínos. Nenhum animal conhecido possui resistência contra essa bactéria.

A presença da brucela no corpo humano também se dá pelo consumo de sangue de animais como fonte alimentícia, além da ingestão de leite e carnes contaminadas, desenvolvendo a doença por nome brucelose.

Carne ainda com sangue (malpassada)



Como temos dito nas outras lições, os cuidados com nossa saúde precisam se sobrepôr aos nossos hábitos tradicionais e gostos na alimentação. O consumo de carnes mal passadas, ainda semicruas e com presença de sangue, contribui para a contaminação por bactérias e vírus.

Sintomas de contaminação

Essa bactéria (a brucela) pode atingir o fígado, o baço, os ossos, os testículos e o endocárdio, causando infecção no revestimento do coração e também no sistema nervoso central.

A brucelose se revela em sintomas tais como: febre ondulante, arrepios de frio, suores noturnos, dores musculares, dores de cabeça, dores nas costas, fadiga, anorexia e tosse seca. É uma doença de difícil e longo tratamento, sendo de quatro a seis semanas através de fortes antibióticos. Os sintomas da brucelose, por vezes, se confundem com sintomas de outras doenças. Com isso pode-se retardar seu diagnóstico, o que pode ser fatal. Depois da doença já agravada, torna-se difícil sua cura, pois a brucela é resistente à maioria dos antibióticos.

Muitos pecuaristas têm grande prejuízo ao detectar a presença desta bactéria em seu rebanho, o qual não pode ser abatido para consumo nem comércio, mas, deve ser incinerado para se conter a propagação da bactéria. Ainda não existe nenhum tipo de vacina que seja eficaz contra a brucelose e a única prevenção é mesmo o conjunto de cuidados com a alimentação. Em alguns casos, a recuperação de um paciente portador da brucela pode levar meses, podendo apenas se amenizar os sintomas, mas não se erradicando a bactéria completamente.

Uma triste lembrança

Há alguns anos, perdi um amigo e membro de minha família como consequência de erros persistentes nos hábitos alimentares. Esse querido amigo trabalhou por muitos em um matadouro em meu município. Ali, bois e vacas eram abatidos todos os dias úteis da semana. Esse amigo acreditava que o consumo de sangue era benéfico para se manter forte fisicamente.



A cada manhã ele bebia uma porção de sangue ainda quente do primeiro animal abatido.

Morreu com pouco mais de trinta anos, ainda jovem. Vírus e bactérias consumiram seus órgãos internos e ele simplesmente “apodreceu” por dentro. Seu ventre

se dilatou assustadoramente no espaço de tempo de menos de uma semana e ele veio a óbito sem que a medicina pudesse fazer qualquer procedimento para salvar sua vida. Infelizmente esse meu amigo acreditava em suas opiniões pessoais e na tradição dos matadores de animais, desconsiderando as orientações científicas. É triste lembrar disso.

Respaldo científico para abstenção alimentar de sangue

Pesquisas científicas têm confirmado que o consumo oral de sangue não é conveniente pelo fato de **ele ser indigesto**, de fácil decomposição e um veículo não de muitas impurezas prejudiciais ao aparelho digestivo.



Alguns fatos interessantes sobre o sangue

1º - O corpo humano tem grande porção de sangue, cerca de 1/13 do seu peso, ou seja, cinco litros para um peso de 65 quilos. Quando aberto um vaso sanguíneo, há hemorragia e a morte sobrevém desde que a metade desse líquido se perca. Pelo mecanismo chamado dessangramento, processa-se uma anemia aguda, de graves consequências, que apenas a injeção de outro sangue, de *tipo adequado* e por meio de uma “transusão”, pode combater.

2º - O sangue não deve servir de alimento, porque é bastante indigesto, pelas albuminas bem resistentes dos seus glóbulos vermelhos e, ainda, pelo teor elevado de pigmento ferruginoso que ele contém. É desse pigmento, a hemoglobina, que deriva a cor vermelha especial que caracteriza o sangue dos mamíferos. E, conforme diminui a hemoglobina, fala-se em maior ou menor grau de anemia, necessitando ser tratada por medicamentos contendo ferro e/ou que facilitem a fixação adequada do ferro.

3º - Como se não bastasse ser indigesto, o *sangue se corrompe facilmente*, putrefazendo-se. Basta sair dos vasos que o contêm, para coagular-se, dividindo-se

em uma parte sólida (o coalho) e outra líquida (o soro). *E então, não tendo mais vida, os germes putrefativos invadem o sangue já morto com uma rapidez impressionante, transformando-o inteiramente, dando-lhe aspecto e cheiro repelentes.*

Sangue coagulado entrando em putrefação



“Compreende-se logo o que vai de perigoso no uso de alimento corrompido, cheio de toxinas venenosas, que causam grave dano à saúde e até a morte. Daí a sabedoria da Bíblia, mandando derramá-lo na terra, que o absorve. (...)” (Extraído do artigo “Não comereis o sangue de qualquer carne”, *Fé e Vida*, março de 1939, págs. 16 e 17)

Obviamente não há como falar de sangue sem o relacionar à carne

O Espírito Santo orientou a sua igreja, desde os primórdios do cristianismo, com relação ao consumo de alimento cárneo e orientou quanto a não consumir **carne sufocada**.

Atos 15: 29 - *“Na verdade pareceu bem ao Espírito Santo e a nós, não vos impor mais encargo algum, senão estas coisas necessárias: Que vos abstenhais das coisas sacrificadas aos ídolos, e do sangue, e da carne sufocada, e da fornicação; das quais coisas fazeis bem se vos guardares. Bem vos vá.”*

A principal razão para não comer uma carne é sua contaminação. Sim, sua contaminação orgânica (bactérias, vírus, parasitas) e sua contaminação inorgânica (pesticidas, mercúrio, antibióticos e hormônios). Se o animal é morto por estrangulamento, pela simples quebra do pescoço ou uma pancada na cabeça, como ainda fazem alguns matadouros no Brasil a despeito das proibições legais, não há vazão do sangue para fora do corpo do animal. É a isso que a Bíblia chama de “carne sufocada”. Quando o sangue não é eliminado do corpo do animal, fica entranhado na carne. Com a perda de oxigênio pela falta de respiração, o sangue entranhado no animal se deteriora muito rapidamente e toda a carne que poderia ser consumida, ainda com alguma segurança, se contamina com esse sangue

corrompido. Obviamente, a saúde de quem consome tal carne é exposta ao risco de muitas enfermidades. Assim, nenhuma carne de ave ou mamífero deve ser consumida se seu sangue não for antes eliminado.

No caso das aves, sua carne é propensa a ter a bactéria por nome “salmonela”. Tal bactéria é um problema de saúde pública e, por isso, as autoridades aconselham assar ou cozinhar muito bem as carnes antes do consumo. Isso pode matar essas possíveis bactérias.

Bactérias comuns em aves

Salmonela



Existem outras bactérias que são comuns nas carnes de aves além da salmonela, tais como a **Shigella** e o **Campylobacter**, e muitas dessas bactérias se tornam, muitas vezes, resistentes aos antibióticos administrados nas aves para combater doenças.



Muitas vezes, o uso desses antibióticos é indiscriminado e exagerado e isso também agrava o problema de saúde pública. Passamos a usar antibióticos desnecessariamente ao consumirmos muita carne e isso gera risco à saúde.

A dieta alimentar prescrita por Deus para todas as pessoas

Gênesis 1:29 - Neste verso, nota-se o fato de que o homem foi designado por Deus para ser vegetariano.

Aliás, no futuro paraíso, não haverá consumo alimentar de carne.

**ALIMENTOS
SAUDÁVEIS**



Ouvindo os conselhos de Deus

Êxodo 23: 25 - “E servireis ao Senhor, vosso Deus, e ele abençoará o vosso pão e a vossa água: e eu tirarei do meio de ti as enfermidades.”

Lembrando

Atos 15: 29 - “Que vos abstenhais das coisas sacrificadas aos ídolos, e do sangue, e da carne sufocada, e da prostituição, das quais coisas bem fazeis se vos guardardes. **Saúde.**”

Fica evidente, após essas considerações sobre os cuidados quanto à nossa alimentação, o quanto Deus quer nos proteger, ao nos apresentar princípios para se ter uma boa saúde, tanto na Sua Palavra escrita (Bíblia Sagrada) quanto nos conhecimentos científicos já alcançados sob Sua orientação. Devemos considerar essas fontes de informação e zelar por nossa saúde, também não usando nenhuma forma de sangue como alimento.

Romanos 14: 21 – “*Bom mesmo é não comer carne...*”

E digo mais: E sangue, de jeito nenhum!