

(*Jasminum grandiflorum*), кедр (*Cedrus atlantica*), иланг-иланга (*Cananga odorata*), хмель (*Humulus lupulus*).

Хорошо сочетать применение аромасел с различными методиками релаксации и аутотренингом. Также для восстановления утраченной после стресса энергии помогают водные процедуры – ванны и легкий ароматический массаж. Все эти действия направлены на то, чтобы снять внутреннее

напряжение и достичь расслабления. Реакция релаксации является антидотом по отношению к стрессовой реакции, установлено, что она повышает эффективность защитных систем и механизмов самооздоровления организма. Регулярное применение этих методик на фоне аромопрофилактики позволяет быстрее вернуть утраченное здоровье и значительно укрепить защитные силы организма.



МЕХАНИЗМ ИНФОРМАЦИОННОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ НИЗКОЭНЕРГЕТИЧЕСКИМИ ПОЛЯМИ НА ЖИДКОСТИ

■ С. Л. Сокур, радиопизик, психолог, гл. констр. аппаратов серии Святогор, директ.

■ Научно-медицинское предприятие «Святогор», г. Харьков

Пища, потребляемая человеком, по своему химическому составу, в основном, является смесью сложных органических соединений, каждое из которых имеет свою химическую формулу. Как известно из физики, практически каждая отдельная молекула обладает дипольным электрическим и магнитным моментом. Дипольный электрический момент – векторная величина, характеризующая асимметрию распределения положительных и отрицательных зарядов в электрически нейтральной системе. Два одинаковых по величине заряда $+q$ и $-q$ образуют электрический диполь с дипольным моментом $\mu = ql$, где l – расстояние между зарядами. Для системы из n зарядов q_i радиусы-векторы которых r_i , $\mu = \sum_{i=1}^n q_i r_i$. В молекулах и молекулярных системах центры положительных зарядов q_A совпадают с положениями атомных ядер (радиусы-векторы r_A), а электронное распределение описывается плотностью вероятности $r(r)$. В этом случае дипольный момент $\mu = \sum_{i=1}^n q_i r_i - \int_{-\infty}^{+\infty} \rho(r) dV$.

Вектор дипольного момента направлен от центра тяжести отрицательных зарядов к центру тяжести положительных. Дипольный момент химической связи обусловлен смещением электронного облака в сторону одного из атомов.

Дипольный магнитный момент – основная величина, характеризующая магнитные свойства вещества. Источником магнетизма, согласно классической теории электромагнитных явлений, являются электрические макро- и микротоки. Элементарным источником магнетизма считают замкнутый ток. Магнитным моментом обладают элементарные частицы, атомные ядра, электронные оболочки атомов и молекул. Магнитный момент элементарных частиц (электронов, протонов, нейтронов и других), как

показала квантовая механика, обусловлен существованием у них собственного механического момента – спина.

В случае плоского контура с электрическим током магнитный момент вычисляется как

$$m = ISn$$

где I – сила тока в контуре, S – площадь контура, n – единичный вектор нормали к плоскости контура. Направление магнитного момента обычно находится по правилу буравчика: если вращать ручку буравчика в направлении тока, то направление магнитного момента будет совпадать с направлением поступательного движения буравчика.

Для произвольного замкнутого контура магнитный момент находится из формулы:

$$m = \frac{I}{2} \int \rho[r, dl],$$

где r – радиус-вектор, проведенный из начала координат до элемента длины контура dl .

В общем случае произвольного распределения токов в среде:

$$m = \frac{1}{2} \int_V [r, j] dV,$$

где j – плотность тока в элементе объема dV .

Рассматривая любую молекулярную структуру с точки зрения наличия дипольного приближения, позволим себе предположить, что:

1) любая группа молекул пытается скомпенсировать суммарный дипольный момент системы и может конфигурироваться различными способами, образуя устойчивые соединения как из отдельных молекул, так из целых групп молекул, образуя так называемые структурные элементы (кластеры), и как следствие – система молекул может обладать памятью;

2) возможно воздействие на данную структуру посредством активных источников.

Рассмотрим подробнее различные способы воздействия на формирование структурных элементов.

Влияние статических электрических и магнитных полей и электромагнитного поля

Когда речь заходит о действии статического электрического поля, то, как правило, серьёзных возражений о возможном влиянии на молекулы продукта напряжённости электрического поля не возникает по причине наличия у молекулы дипольного момента. Предположив механизм воздействия магнитного поля, можно объяснить наличие некомпенсированного магнитного момента как отдельной молекулы, так и кластера по очень простой классической причине: одинаковое количество разноимённых зарядов, вращающихся на разных расстояниях от центра тяжести, создают своими кольцевыми токами разные по величине магнитные моменты. Возникающий некомпенсированный магнитный момент структурного элемента имеет разные величины в зависимости от распределения зарядов на его поверхности. Структурные элементы с максимальными магнитными моментами подстраиваются под внешнее магнитное поле в первую очередь, а остальные структурные элементы вследствие кооперативного взаимодействия принимают другую ориентацию и другое взаимное расположение в ячейке. Наиболее яркий пример воздействия магнитного поля на продукт – намагниченная вода, она становится другой по свойствам.

Кстати, влиянию электростатического поля также, в первую очередь, подвержены структурные элементы, которые имеют максимальный дипольный момент. Это зависит от распределения зарядов на поверхности структурного элемента.

Очевидно, что рассмотрение механизма влияния электрических и магнитных полей позволяет вполне обоснованно говорить и о механизме воздействия электромагнитных волн. Применение источников электромагнитного излучения в различных диапазонах, приводящее к заметным изменениям структурного состояния продукта, требует отдельного рассмотрения. Прежде всего, в любой среде должны существовать структурные образования, обладающие соответствующими собственными частотами колебаний. Более того, любой продукт должен иметь не только свои персональные линии поглощения электромагнитных колебаний, но и свои линии испускания, поэтому необходимо предложить соответствующее объяснение и механизма возникновения таких источников электромагнитного излучения. Скорее всего, это объясняется размерами собственных структурных образований.

Влияние акустических полей

Звуковые волны с позиции механического воздействия на структурные элементы и их образования, безусловно, являются наиболее понятными внешними факторами, влияющими на продукт. Более того, музыкальное многообразие звуков позволяет осуществлять самые невероятные комбинации структурных образований. Что касается механизма взаимодействия звуковых колебаний со структурными образованиями, то доказательство существова-

ния как микронных ячеек, так и крупных лабильно устойчивых образований внутри ячейки помогает представить действие на подобные образования частот, совпадающих с их собственными резонансными частотами. Особенно это характерно для собственных частот структурных образований, которые находятся в диапазоне, включающем, например, килогерцовые частоты, т.е. достаточно низкие резонансные частоты. Выделение данной области частот позволяет предположить возможный механизм воздействия звука. Похоже, что придание дополнительной механической энергии продукту может привести к образованию, распаду и, соответственно, к обновлению структуры продукта а, следовательно, и его свойств.

Учитывая все вышеизложенное, наиболее эффективным будет использование в качестве продуктов с измененными свойствами тех структур, которые способны наиболее эффективно воспринимать воздействие и так же эффективно его сохранять. К таким продуктам следует отнести шоколад, мармелад, карамель, мороженое, зефир и т. п.

Поскольку каждый из видов обрабатываемых продуктов обладает тем или иным химическим составом (наличие молекул определенных размеров и формы), а также определенными физическими свойствами (вязкость, прозрачность, радиопрозрачность), то необходимо сформировать наиболее эффективный поток внешнего воздействия для придания ему определенных свойств, т.е. выбрать диапазон воздействия (радио, оптический, инфракрасный, звуковой, или комбинацию этих диапазонов), а также правильно сформированную модуляцию этого потока.

В приведенных ниже результатах испытаний осуществлялось воздействие в оптическом, инфракрасном и звуковом диапазонах одновременно, которые были модулированы бинарной последовательностью импульсов с изменяемой по определенному закону тактовой частотой их следования. Плотность потока мощности при этом не превышала 0,2 мВт/см², время воздействия 3 минуты.

Примеры практического использования

активированных жидкостей по данному способу

Молоко. В седативном режиме (развертывание тактовой частоты модуляции от низкой к высокой) молоко становится более жирным и приобретает сладковатый привкус. Тонизирующий режим (развертывание тактовой частоты модуляции от высокой к низкой) придает молоку оттенок вкуса топленого молока.

Компот яблочный. В седативном режиме компот приобретает более насыщенный, ярко выраженный вкус яблок. Тонизирующий режим придает компоту вкус сухофруктов.

Кофе растворимый. Тонизирующий режим добавляет кофе крепости, насыщенности.

Коньяк 4 звезды. В седативном режиме коньяк приобретает менее жгучий вкус без спиртового привкуса. Тонизирующий режим придает коньяку еще более нежный, мягкий вкус. Гармонизирующий режим (качение тактовой частоты модуляции бинарной последова-

тельности) создает более улучшенный и выраженный аромат, более мягкий вкус, ощущение крепости уменьшается. Каждый из режимов делает напиток благородным и женственным.

Вино белое. Седативный режим придает вину мягкий аромат, более сладкий привкус, ощущение спирта снижается. Тонизирующий режим придает вкусу мягкость, нежность, оставляет приятное длительное послевкусие. Гармонизирующий режим создает мягкое, слабое послевкусие, снижает ощущение наличия спирта.

Вино красное. Седативный режим создает выраженный аромат и мягкий вкус. Тонизирующий режим придает аромат томленой вишни, крепость увеличивается. Гармонизирующий режим создает мягкий вкус, менее спиртуозный, вкус томленой вишни насыщенный.

Пиво непастеризованное светлое. Седативный ре-

жим – вкус и аромат образца в отличии от тестового изменился, во вкусе стали более проявляться сброженный солод, хмелевая горечь.

Пиво непастеризованное темное. Гармонизирующий режим – вкус и аромат исследуемого пива в отличии от тестового изменился, вкус стал более насыщенным, хмелевым, аромат нежным, бархатистым, послевкусие приятное медовое, более тягучее, плотное. Срок хранения пива увеличился в 7 раз.

Учитывая все вышеизложенное, наиболее эффективным будет использование в качестве продуктов с измененными свойствами тех структур, которые способны наиболее эффективно воспринимать воздействие, и также эффективно его сохранять. К таким продуктам следует также отнести шоколад, мармелад, карамель, мороженое, зефир и т. п.



КОНТЕНТ-АНАЛІЗ АВТОРСЬКИХ МЕТОДІВ ТА ЗАСОБІВ ІНФОРМАЦІЙНО-ЕНЕРГЕТИЧНОЇ КОРЕКЦІЇ ЗМІНЕНИХ ФІЗІОЛОГІЧНИХ СТАНІВ ОРГАНІЗМУ ЛЮДИНИ

- М. П. Пустовойт, заслуж. лікар України, пров. спец.
С. Л. Сокур, радіофізик, психолог, гл. констр. апаратів серії Святогор, директ.
- Науково-медичне підприємство «СВЯТОГОР», м. Харків

Проблема здоров'я названа одним з пріоритетних напрямків діяльності ВООЗ у ХХІ сторіччі. Негативні тенденції щодо погіршення здоров'я населення обумовлені впливом соціальних, екологічних та інших проблем, що доводиться долати на поточному етапі реформування системи надання медичної допомоги населенню України. Багатофакторний вплив на організм людини формує проблему нозологічної синтропії, особливо актуальну, насамперед, відносно поширених та соціально значущих захворювань. Необхідність удосконалення профілактики, діагностики та лікування пов'язана з тривалим перебігом, розвитком тяжких ускладнень та зниженням якості життя хворих, а також зниженням загальної та розумової працездатності і якості здоров'я, що підкреслює необхідність наукових розробок з цієї проблеми. Спільною для багатьох донозологічних та нозологічно окреслених станів є концепція інформаційної медицини.

Мета роботи полягала в узагальненні результатів власних розробок та клінічного досвіду інформаційно-енергетичної корекції змінених фізіологічних станів організму людини.

Дослідження виконано з використанням авторського апаратного комплексу, що забезпечує вимірювання, оцінку та корекцію змінених функцій. При цьому опрацьований нами комплекс методик орієнтовано на рівень первинної

медичної допомоги лікарем загальної практики/сімейної медицини; для практичного використання принципів, закладених у концепцію санологічної корекції, адаптовано алгоритми цілісного (холістичного) підходу. На різних етапах досліджень впродовж 1992-2012 р. обстежені групи пацієнтів різного профілю та відповідні контрольні групи. Результати досліджень, з позицій доказовості, узагальнені з використанням методів варіаційної статистики з визначенням рівня достовірності за Ст'юдентом (на рівні $p \leq 0,05$).

Пропонуються результати як наших науково-медичних досліджень з даної теми за останні 20 років, так і досліджень провідних лікувально-профілактичних закладів України. Лікування проводилося апаратами інформаційно-енергетичної терапії (АІЕТ) «СВЯТОГОР» всіх модифікацій – 1, 2, 3, 4, 5. Використовувалися наднизькі (дотеплові) електромагнітні поля (ЕМП) з щільністю потоку потужності до 1 мВт/см² у точці прикладання БАТ (біологічно активні точки (зони) організму людини), які несуть інформаційну складову (спеціальним чином сформовану). Інформаційний сигнал, що генерується апаратом, забезпечує вплив у вигляді ЕМП ІЧ (інфрачервоного), фото (світлового), УФ (ультрафіолетового) діапазону, а також фото- та аудіотерапію з прив'язкою сигналу за часом активності меридіана і відповідного кольору. При лікуванні відбу-