

## **VITAMINE B17 - Amygdaline ou Mandelonitrile**

**Catégorie : Traitement alternatif du cancer**

**Publié par [Drdesforges](#) le 9/8/2007**

La vitamine B17 contient du benzaldéhyde et du cyanure. Le cyanure semble détruire les cellules cancéreuses.

La vitamine des controverses Vitamine hydrosoluble sensible à l'air et à la cuisson. Certainement la vitamine qui a donné lieu au plus de controverses. Ils semblent que son efficacité ait souvent dérangé voire énervé dans certains milieux plus financiers que scientifiques. Son rôle métabolique est encore mal connu, cependant on sait parfaitement qu'elle se décompose au contact des cellules cancéreuses en acide cynhydrique et en benzaldéhyde qui sont tous les deux des produits toxiques pour cette dernière. De plus la benzidéhyde est référencée comme redifférentiateur d'après une étude japonaise récente. Ce qui signifie en clair, que le produit est capable "in vivo" de transformer des cellules anormales en cellules saines. C'est la vitamine la plus controversée, pratiquement inconnue en France, interdite dans 31 États aux USA, légale au Mexique où elle est acceptée comme traitement du cancer. C'est cette utilisation thérapeutique qui est à l'origine de la controverse; on se souvient que l'acteur américain Steve McQueen avait suivi au Mexique un traitement à base de laétrile. La vitamine B 17 est contenue dans les noyaux d'abricots, de pêches, de pommes, de cerises, de prunes. Certains spécialistes, comme Krebs, lui ont attribué ces vertus anti-cancéreuses, parce que la fréquence des cancers est très faible chez les populations dont le régime est à base d'abricots. La vitamine B17 contient du benzaldéhyde et du cyanure. Le cyanure semble effectivement détruire les cellules cancéreuses, mais il est particulièrement toxique lorsqu'il est mis en présence de certaines enzymes. C'est ce qui vaut à la vitamine B17 de n'être reconnue ni par la Food and Drug Administration américaine ni par le ministère de la Santé en France: vous ne trouverez aucune spécialité à base de B17 en pharmacie. Les doses pratiquées dans certains États américains, en traitement préventif du cancer, vont de 250 à 1 000 mg de B17 par jour. Le cyanure est mortel à partir de 250 mg, soit 5 000 mg de B17 pris en une fois, mais il est dangereux d'absorber plus de 1 000 mg de B17 en une seule prise (ou plus de 30 noyaux d'abricots). Certains médecins américains recommandent de consommer le contenu de 5 à 20 noyaux d'abricots par jour, en plusieurs fois, mais attention aux risques d'intoxication, souvent fatale. La Vitamine B17 serait composée de 2 molécules dont une de cyanure qui serait libérée en présence de cellules cancéreuses et provoquerait dans ce cas la mort des cellules malignes.

Laétrile est le nom commercial du laevo-mandelonitrile-beta-glucuronoside, une substance supposément synthétisée par Ernst T. Krebs, Jr., et enregistrée avec le U.S. Patent Office pour le traitement des "dérangements dus à la fermentation intestinale." Ce composé est relié chimiquement à l'amygdaline, une substance retrouvée naturellement dans les noyaux des abricots et d'autres fruits. Les partisans du Laétrile pour le traitement du cancer utilisent les mots Laétrile et amygdaline alternativement.

L'amygdaline a été originalement isolée en 1830 par deux chimistes français. En présence de certaines enzymes, l'amygdaline se métabolise en glucose, benzaldéhyde, et cyanure d'hydrogène (qui est toxique). Elle a été utilisée en essai en Allemagne en 1892 comme agent anti-cancéreux,

mais a été rejetée comme inefficace et trop toxique."

C'est la fin qui m'interpelle. En effet, il semble selon les autres sources que j'ai consultées que le cyanure d'hydrogène qui est généré par cette vitamine soit difficilement contrôlable. Inutile de rappeler la toxicité du cyanure.

vertus essentielles : ->Anti-cancéreuse ->Ralentie le vieillissement ->Etablit la synthèse de l'hémoglobine, des acides gras et aminés ->Indispensable pour l'utilisation des vitamines B Le manque de vitamine B17 provoque : ->Fatigue ->peau sèche ->insomnie ->douleurs musculaires -> manque d'appétit... où la trouver :->On peut dire qu'il s'agit d'une vitamine très présente puisque on la retrouve dans pratiquement 1200 espèces de végétaux. Les sources les plus connues sont l'amande amère, les noix de cajou, le manioc, les pépins de pommes, les noyaux de nombreux fruits dont les abricots, pêches prunes et les cerises, Céréales complètes, riz complet, jaune d'oeuf, levure de bière. Quel besoins : ->Non défini dans l'état actuel des connaissances, mais semble augmenter avec l'âge. En cas de carence :->Pas de carence mise en évidence mais elle semble toucher la majorité des populations des pays industrialisés. Prescriptions : ->Prévention et traitement du cancer ->Rhumatismes ->Anti-vieillesse Les compléments nutritionnels : ->Interdite en France sa synthèse existe aux Etats Unis sous forme de Laetrile. Il faut savoir que la France est le seul pays au monde qui en refuse la commercialisation. Précautions d'emploi :->

■ Aucune toxicité décelée

L'abricot : Un fruit délicieux aux propriétés thérapeutiques

Auteur : Rumen Conev - Département de phytotechnie/Université de Guelph

Date de création : 23 juillet 2003 Les humains connaissent l'abricot depuis des milliers d'années. Lors de fouilles archéologiques, des noyaux d'abricot datant de plus de 6 000 ans avant J.-C. ont été trouvés dans le sol de Shenchovit, une ancienne ville arménienne située près de Yerevan. L'abricot est toutefois mentionné pour la première fois dans une lettre écrite en chinois datant de plus de 4 000 ans. L'abricotier commun - *Prunus armeniaca* L. (*Armeniaca vulgaris* Lam.) provient des hautes régions montagneuses de l'Hindou Kouch (Tien Shan en Asie centrale), point de convergence actuel des frontières de la Chine, du Tadjikistan, de l'Afghanistan et du Pakistan. De nos jours, des forêts naturelles et de très vieux abricotiers isolés existent encore dans le Nord-Est de la Chine et au Caucase. Les Tadjiks, peuple ancien de Sogdian, ont probablement été les premiers à domestiquer cet arbre fruitier. Étant donné que l'abricot était leur seule source de sucre, ils ont réussi à développer au cours des siècles des sélections supérieures et des cultivars comme l'Ameri et l'Hodjendi, dont le fruit sec se compose de plus de 85 % de sucre. Les gérontologues savent très bien que les Hunzas, les habitants des montagnes du Nord du Pakistan, qui vivent tout près du lieu d'origine de l'abricotier commun, sont les individus qui sont le plus en santé et qui détiennent la meilleure longévité au monde. Selon les chercheurs et les médecins qui ont étudié les Hunzas dans leur environnement naturel pendant les années 1950 et 1960, 100 % de la population avait une vision parfaite, alors que le cancer, l'insuffisance coronaire, l'hypertension artérielle, l'hypercholestérolémie et même l'appendicite et la goutte étaient encore des maladies inconnues. Les hommes et les femmes centenaires de ce peuple profitent pleinement de la vie. Vous vous demandez probablement ce qu'ils mangent pour être forts, actifs et en santé à 100 ans ou même 120 ans. En fait, il n'y a rien de bien spécial dans leur nourriture, qui est plutôt ordinaire. La seule différence des habitudes alimentaires de l'Ouest est que les Hunzas ne consomment pas de gras animal. Leur diète est riche en fruits frais ou secs, en noix, et notamment en abricots et leur noyau. De plus, leur principale source d'huile provient des graines d'abricot. Ce fruit a tellement d'importance dans la vie des Hunzas que la richesse d'une personne se mesure au nombre d'abricotiers qu'elle possède. Les noyaux d'abricot contiennent en moyenne 21 % de protéines et 52 % d'huile végétale, et leur utilisation est très répandue en remplacement des amandes dans la nourriture, les cosmétiques et l'industrie pharmaceutique. Grâce à leur haute

teneur en amygdaline, les graines d'abricots sont une excellente source de vitamine B17 et sont utilisées comme traitement du cancer en médecine douce. Il faut cependant souligner que les graines doivent être cuites avant d'être consommées, car elles peuvent être toxiques lorsqu'elles sont ingérées en grande quantité. En plus de posséder des graines aux propriétés anticancéreuses, ce fruit est une véritable petite pharmacie naturelle. L'American Cancer Society déclare que les abricots et les aliments riches en carotène peuvent diminuer le risque de cancer du larynx, de l'œsophage et des poumons. Une seule poignée d'abricots contient 100 % de l'apport quotidien recommandé de bêta-carotène, un antioxydant puissant que notre corps transforme en vitamine A. Il aide à prévenir la formation de plaques sur la paroi interne des artères, fortifie notre système immunitaire et contribue à la santé des yeux, de la peau, des cheveux, des gencives et des glandes. Le cobalt et le cuivre contenus dans l'abricot, et particulièrement sa haute teneur en fer, font de ce fruit un excellent aliment pour combattre l'anémie et un ingrédient irremplaçable dans la préparation des aliments pour bébé. L'abricot est une excellente source de potassium et il a été cliniquement prouvé que le fruit frais ou sec ainsi que son nectar sont un bon remplacement aux diurétiques d'origine chimiques. L'abricot et les produits qui en dérivent favorisent le bon maintien des liquides organiques en équilibrant la pression artérielle et les fonctions cardiaques. Ce fruit est également riche en bore, une substance qui a récemment été reconnue comme l'un des facteurs de prévention contre l'ostéoporose parce qu'elle freine la baisse du niveau d'œstrogène des femmes en postménopause. Bref, la liste des propriétés nutritionnelles et médicinales de l'abricot et de son noyau pourrait s'allonger encore et encore. L'abricot sec est compact, riche en minéraux, en oligo-éléments et en macro-éléments. Il n'est donc pas surprenant que l'abricot sec soit un aliment de choix dans les provisions des astronautes de la NASA. L'abricot est sans aucun doute un excellent aliment pour la santé des jeunes ou des plus âgés. Cependant, il doit être bon au goût pour que les consommateurs l'intègrent dans leurs habitudes alimentaires comme aliment régulier. À la différence d'un bon nombre de variétés de fruits, les abricots ne peuvent pas développer leurs qualités organoleptiques une fois qu'ils ont été cueillis. Bien avant d'être disponibles sur le marché, les abricots que l'on trouve dans les supermarchés de l'Ontario sont cueillis, entreposés, puis expédiés de la Californie ou du Chili. Les techniques d'entreposage et de transformation modernes peuvent, jusqu'à un certain point, préserver l'apparence du fruit, mais ne peuvent pas remplacer l'arôme du fruit sucré et juteux fraîchement cueilli qui a mûri sur l'arbre. Malheureusement, la production d'abricots en Ontario a connu une tendance à la baisse au cours des dix dernières années; il devient donc de plus en plus difficile pour les consommateurs de trouver des abricots frais et produits localement. Cela devrait susciter une réflexion. Cet article a été tiré du site web du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales [ici](#)