



TEST ALIMENTAIRE

La biorésonance se base sur la biophysique qui vise à décrire les processus biologiques du corps, le considérant comme un complexe d'interactions entre des champs physiques. Tous les procédés biochimiques du corps sont contrôlés par un électromagnétisme faisant vibrer tous les organismes et systèmes organiques avec une certaine intensité et fréquence. Cette longueur d'onde très typique et précise est appelée « modèle de fréquence ». Ces vibrations peuvent être détectées et évaluées par notre procédé de tests qui détecte, évalue et mesure les réactions du corps aux vibrations des aliments et boissons.

Les aliments, boissons et tous les produits alimentaires que nous absorbons ont chacun leur propre modèle de fréquence, et donc un effet fondamental sur l'organisme.

Le test alimentaire est réalisé avec notre appareil relié au corps par les index des mains. Les impulsions typiques d'environ 120 produits alimentaires (légumes, fruits, viande, poisson, produits laitiers, céréales et dérivés, produits allergènes comme le gluten, huiles et arômes, boissons, etc.) sont envoyées dans le corps. Les signaux, émis par le corps en réaction à ces impulsions, nous indiquent quels sont les produits alimentaires qui provoquent une déficience sur l'organisme et, de ce fait, des réactions négatives et/ou allergiques.

Par un **réajustement approprié des habitudes alimentaires**, le métabolisme peut être modifié, d'où une amélioration, voire la disparition de ces réactions négatives du corps.

Pour ce faire, un plan d'action est proposé, basé sur le résultat du test alimentaire. Ce plan doit être scrupuleusement suivi pendant environ quatre semaines.

Ensuite, il est conseillé de réaliser un nouveau test alimentaire afin de déterminer les changements et évolutions intervenus, et d'adapter son alimentation en conséquence.

Le test alimentaire peut être réalisé indépendamment de votre traitement habituel, et peut aussi être effectué sur la base d'un test de cheveux.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre secrétariat.

Votre équipe Hartgens

