

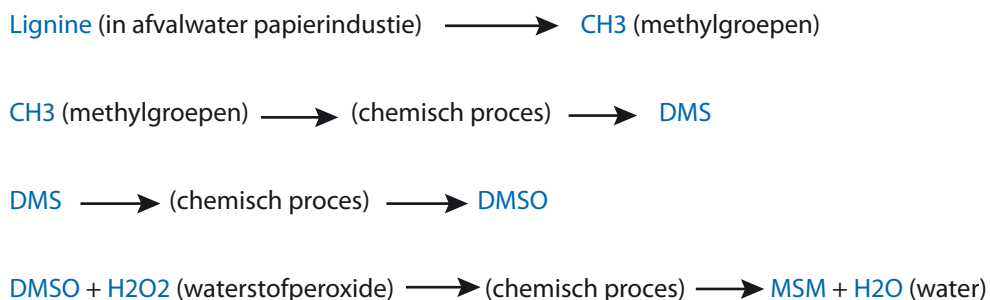
Is MSM Natuurlijk of Synthetisch?

Veel mensen blijken te worstelen met de vraag, wat nu precies de bron is van MSM. Is het natuurlijk of synthetisch? Is het plantaardig? Sommige producenten claimen, dat hun MSM 'uit dennebomen wordt gedistilleerd'. Ook komen we regelmatig de claim tegen, dat MSM 'van natuurlijke oorsprong' zou zijn, of zelfs 'biologisch'. Onlangs hoorden we zelfs van een distributeur die claimde, dat hun MSM volledig plantaardig zou zijn, geproduceerd uit plantaardige oliën zoals lijnzaadolie.

MSM is een natuurlijke stof, die wordt aangetroffen in het menselijk lichaam en vele voedingsmiddelen. De rijkste bron van MSM is moedermelk, in concentraties van niet meer dan enkele milligrammen per liter.

In theorie zou MSM uit dennebomen kunnen worden geëxtraheerd. Echter, we zouden dan het grootste deel van de dennebomen op aarde moeten omhakken om een redelijke hoeveelheid MSM te krijgen. Praktisch gezien is dit verhaal daarom onmogelijk, evenals de claim dat MSM van 'natuurlijke oorsprong' zou zijn, of 'biologisch'. Alle MSM die vandaag de dag op de markt wordt aangeboden, is niet afkomstig van bomen, planten of oliën. Je kunt MSM niet isoleren, extraheren of kweken, er is een chemische reactie voor nodig om het te maken.

De Amerikaanse producent Cardinal Nutrition (nu: Bergstrom Nutrition) was de eerste die afvalwater van de papierindustrie gebruikte als grondstof voor de productie van MSM. Uit dit afvalwater werd de stof lignine gewonnen, wat verder werd omgezet in DMS (dimethylsulfide) door het te binden aan zwavel. Daarna werd het omgezet in DMSO, en vervolgens in MSM. Zo ziet dit productieproces er uit:



Vraag: hoe 'natuurlijk' kun je MSM noemen dat op deze wijze is geproduceerd? Je kunt het eigenlijk niet eens 'half-natuurlijk' noemen, omdat het volledig synthetisch is geproduceerd via een aantal productiestappen, uitgaand van een 'natuurlijke stof' in afvalwater van de papierindustrie.

Wie bovenstaand productieproces in ogenschouw neemt begrijpt, dat het pure misleiding is om ze claimen dat dergelijke MSM 'natuurlijk' zou zijn of 'plantaardig', of zelfs 'biologisch', zelfs indien lignine uit afvalwater van de papierindustrie wordt gebruikt als grondstof. In plaats daarvan moeten we accepteren, dat alle MSM die vandaag de dag als voedingssupplement wordt verkocht, synthetisch is geproduceerd.

Een groot nadeel van afvalwater is, dat het een heleboel andere stoffen bevat, die we niet in onze voedingssupplemente willen terugvinden, inclusief verontreinigingen van allerlei soort. Om deze reden heeft Bergstrom Nutrition jaren geleden besloten, van het afvalwater af te stappen en DMSO te gebruiken dat afkomstig is van de farmaceutische industrie. DMS and DMSO zijn kleine en relatief eenvoudige moleculen die eenvoudig synthetisch kunnen worden geproduceerd, en identiek zijn aan wat in Moeder Natuur wordt gevonden.

Alle MSM die vandaag de dag wordt aangeboden, is synthetisch geproduceerd uit DMSO en waterstofperoxide. Omdat alle DMSO synthetisch wordt gemaakt, is de oorsprong van DMSO irrelevant.

Het is een misverstand te geloven, dat de ene MSM 'natuurlijker' is dan de andere. Alle MSM die commercieel wordt aangeboden, wordt synthetisch gemaakt uit dezelfde grondstoffen. Er is echter een verschil, maar dan moeten we kijken naar de kwaliteit van de productie, en de zuiverheid van het eindproduct.

De aandacht van Bergstrom Nutrition voor kwaliteit en zuiverheid, tilt haar OptiMSM® boven alle andere uit. Van begin af aan heet Bergstrom Nutrition gepioneerd met de distillatieproces, om de zuiverheidsgraad en veiligheid te garanderen. Deskundigen over de hele wereld erkennen, dat Bergstrom Nutrition een superieure, de meervoudige distillatiemethode gebruikt om de MSM te zuiveren. Het eindproduct is biologisch identiek aan MSM die in de natuur wordt gevonden.