

Obtención del suplemento nutricional criovita ATP. De “trucha de fontana” *Salvelinus fontinalis*, “trucha arco iris” *Oncorhynchus mykiss* y de cangrejo *ulcides occidentalis*

Javier Urrutia García

AKADEMOS es una revista semestral. De amplio espacio editorial, para la publicación de trabajos inéditos de investigación, artículos de análisis, reseñas y opinión, en los distintos tópicos de las ciencias, la tecnología, las artes y la cultura.

RESUMEN

Se ha partido de revisar la teoría de los estimulantes biógenos del Dr. Vladimir Petrovich Filatov para formular los postulados de la teoría sobre el origen de la vida celular, base del protocolo de uso de los alimentos sometidos a congelación lenta, regulación que ha permitido instruir en la obtención del principio criovita atp de peces “trucha fontana” *Salvelinus fontinalis* y “trucha arco iris” *Oncorhynchus mykiss* cultivadas en piscigranjas en Lamberg Alemania congelándolos a -142 grados Celsius por 24 horas descongelándose,

descamándose, aliñándose, empacándose al vacío y guardándose en el cuarto frío hasta su envío al usuario para su consumo

Por otra parte desde hace siete años se produce semanalmente el suplemento nutricional criovita atp de cangrejo *Ulcides occidentalis*, cuyo procedimiento se presenta para conocimiento de toda persona interesada.

En el país se ha suministrado el suplemento nutricional Criovita ATP a personas de la ciudad de San Miguel, Metapán, Santa Ana, Santa Tecla, y San Salvador y en el extranjero desde el año 2016 se ha suministrado el

mencionado producto a usuarios demandantes de Alemania, Argentina, Estados Unidos, Colombia, Perú, Ecuador, Costa Rica y Roatán.

Palabras clave: cangrejos, crioterapia, enfermedades, Filatov, peces, moléculas trifosforiladas, Tisuloterapia.

ABSTRAC

It has been based on revising the theory of biogenic stimulants of Dr. Vladimir Petrovich Filatov to formulate the postulates of the theory on the origin of cellular life, the basis of the protocol for the use of foods subjected to slow freezing, regulation that has allowed instructing in obtaining the cryovite atp principle from fish "fountain trout" *Salvelinus fontinalis* and "rainbow trout" *Oncorhynchus mykiss* farmed in fish farms in Lamberg Germany by freezing them at -142 degrees Celsius for 24 hours thawing, scaling, dressing, vacuum packing and storing in the cold room until it is sent to the user for consumption

On the other hand, for the past seven years, the cryovita nutritional supplement ATP from crab *Ulcides occidentalis* has been produced weekly, the procedure of which is presented for the information of any interested person.

In the country, the nutritional supplement Criovita ATP has been supplied to people from the city of San Miguel, Metapán, Santa Ana, Santa Tecla, and San Salvador, and abroad since 2016, the aforementioned product has

been supplied to demanding users in Germany, Argentina, United States, Colombia, Peru, Ecuador, Costa Rica and Roatan.

Keywords: crabs, cryotherapy, diseases, Filatov, fish, triphosphorylated molecules, Tisulotherapy.

INTRODUCCIÓN

Esta pequeña obra hace una revisión temática de la Tisuloterapia del Dr. Vladimir Petrovich Filatov, y la tisuloterapia del Dr. Javier Urrutia García que incluye el uso de la congelación como método de conservación de los alimentos así como el uso de la congelación en la terapéutica de las enfermedades degenerativas, cuya tesis central se basa en sostener que el enfriamiento de tejidos vivos comestibles tanto animales como vegetales, producen al ser sometidos a una temperatura entre cero y cuatro grados, un pool de moléculas trifosforiladas.

Moléculas trifosforiladas (Adenosina trifosfato ATP, Timidin trifosfato TTP, Guanosin trifosfato GTP, Citidin trifosfato CTP y Uridin trifosfato UTP), que corresponden a los estimulantes biógenos del Dr. Filatov; los cuales se acumulan en el alimento así expuestos, los cuales, al ser ingeridos crudos o procesados, por una persona que adolece o presenta cualquier forma de enfermedad degenerativa, por estimular el metabolismo anabólico, permite la recuperación tanto en enfermedades neurológicas como neoplásicas.

Se pretende con esta publicación hacer pública la forma terapéutica usada, se describe la congelación de cangrejo *Ulcides occidentalis* y la elaboración del suplemento nutricional criovita ATP así como el proceso “industrial de obtención del filete criovita ATP de “trucha de fontana” *Salvelinus fontinalis* y “trucha arco iris” *Oncorhynchus mykiss*” a manera de ilustración basado en los postulados del Dr. Vladimir Petrovich Filatov y los postulados del Dr. Javier Urrutia García (Teoría registrada en el CNR) que vienen siendo los fundamentos teóricos de la aplicación de la tisuloterapia en enfermedades degenerativas incluyéndose el protocolo del uso de los alimentos sometidos a congelación lenta que parte de las medidas de control de la crioterapia, la calidad de los productos, las características garantizadas en cereales (frijoles, arroz y maíz), en las verduras, en las frutas y en los animales. Finalizando con las recomendaciones.

OBJETIVOS

Mostrar el procedimiento de elaboración del suplemento nutricional criovita ATP de “trucha de fontana” *Salvelinus fontinalis* y “trucha arco iris” *Oncorhynchus mykiss*.

Mostrar el procedimiento de elaboración del suplemento nutricional criovita ATP de cangrejo *Ulcides occidentalis*.

METODOLOGÍA

a. Postulados de la teoría de los estimulantes biógenos. del Dr. Vladimir Petrovich Filatov^{1,2}

- 1º. Los tejidos animales o vegetales, separados del organismo, al someterse a la influencia de los factores del medio que dificultan sus procesos vitales, sufren una alteración bioquímica, merced a la cual se forman en dichos tejidos sustancias estimulantes de sus procesos bioquímicos. Estas sustancias que facilitan a los tejidos el mantenimiento de los procesos vitales en condiciones desfavorables, fueron denominadas por mi “estimulantes de origen biológico” o más concretamente “estimulantes biógenos”.
- 2º. Los estimulantes biógenos, al ser introducidos en cualquier organismo por una u otra vía (implantación de tejidos enriquecidos con ellos o mediante la inyección de sus extractos), activan en este los procesos vitales. Al incrementar el metabolismo del organismo, intensifican sus funciones fisiológicas, aumentan su resistencia a los factores patógenos y refuerzan las propiedades regenerativas, lo que contribuye a la curación.
- 3º. Los estimulantes biógenos también se originan en el organismo integro, durante el proceso de su alteración bioquímica, cuando

1 Vladimir Petrovich Filatov 1955 “La Tisuloterapia” Ediciones en lenguas extranjeras. Moscú

2 Vladimir Petrovich Filatov 1957. “Mi Camino en la ciencia”. Ediciones en lenguas extranjeras. Moscú

aquel se halla sometido a condiciones desfavorables, si bien no mortales, del medio ambiente o de su medio interno.

4°. Entre las condiciones desfavorables que contribuyen a la formación de estimulantes biógenos, la mejor estudiada consiste en la conservación del tejido de los animales a temperatura relativamente baja (de dos a cuatro grados sobre cero) y, en lo que se refiere a las hojas de plantas, su separación de la planta, su mantenimiento en la oscuridad y su almacenaje entre cuatro y ocho grados centígrados (hojas de aloe, semillas de algodónero en germinación, hojas de pita, alfalfa, hojas de la remolacha azucarera etc.).

5°. Los estimulantes biógenos se acumulan en los tejidos y en el organismo por la acción que sobre ellos ejercen los factores exteriores e interiores que conducen a la perturbación de su metabolismo normal y químicamente representan productos de estas perturbaciones metabólicas.

6°. La aparición de estimulantes biógenos, bajo la influencia de factores desfavorables del medio, es una ley general para toda la naturaleza viva. Los estimulantes biógenos se forman allí donde tiene lugar la lucha por la vida y la adaptación a las nuevas condiciones de existencia.

7°. Los estimulantes biógenos actúan sobre todo en el organismo en su integridad,

Así se explica el amplio campo de acción de sus efectos.

8°. El mecanismo íntimo de acción de los estimulantes biógenos se refleja en las variaciones de los procesos metabólicos y energéticos del organismo.

b. Postulados de La Teoría sobre el origen de la vida celular (salud celular) del Dr. Javier Urrutia García³

1°. Todo organismo vivo, unicelular o pluricelular, vegetal o animal, al exponerse a un enfriamiento entre cero y cuatro grados centígrados, presenta como respuesta bioquímica, la producción de calor como mecanismo de respuesta.

2°. Paralelo al proceso de producción de calor, dicho organismo produce un pool de moléculas trifosforiladas (ATP, CTP, GTP, TTP y UTP) que corresponden a los nucleósidos adenosina, citidina, guanosina, timidina y uridina.

3°. Las moléculas trifosforiladas producidas, se depositan a nivel intracelular y se conservan en el organismo aún después de su muerte por frío.

4°. El pool de moléculas trifosforiladas corresponde a los estimulantes biógenos del Dr. Vladimir Petrovich Filatov.

3 Inscrita como propiedad intelectual en el Centro Nacional de Registro.

- 5°. Si un organismo “vivo” comestible es sometido a temperaturas entre cero y cuatro grados centígrados por al menos doce horas y luego es ingerido por otro organismo, desencadena en este último, reacciones anabólicas, que se reflejan en un aumento de las capacidades de defensa y regeneración.
- 6°. El pool de moléculas trifosforiladas se utiliza en el transporte activo, en la síntesis de moléculas estructurales y funcionales, y en el trabajo mecánico como contracción muscular, procesos de fagocitosis, pinocitosis... etc.
- 7°. La mayor eficiencia de los procesos anabólicos mencionados anteriormente requiere el suministro concomitante de catalizadores enzimáticos como zinc, magnesio y manganeso que aceleran la liberación de la energía contenida en cada enlace fosfórico de las moléculas trifosforiladas.
- 8°. En el proceso terapéutico es indispensable el suministro de las vitaminas del complejo B por su papel en la formación de las coenzimas, que intervienen en el proceso de liberación y utilización de la energía que se da en el proceso de síntesis de moléculas estructurales y funcionales.

c. Protocolo de uso de los alimentos sometidos a congelación lenta del Dr. Javier Urrutia García⁴

La congelación y refrigeración cumplen las siguientes condiciones: Poseen la máxima capacidad de conservación de los alimentos, producen mínimos cambios en las características organolépticas de los alimentos, la esfera de aplicación es amplia, tienen un coste mínimo, y no presentan perjuicio para la salud; más bien al enfriar los tejidos comestibles vegetales y animales, a temperaturas entre cero y cuatro grados centígrados por al menos doce horas, por aumentar la tasa respiratoria producen un incremento celular y tisular de las moléculas trifosforiladas siguientes: Adenosin trifosfato (ATP), Timidin Trifosfato (TTP), Citidin Trifosfato (CTP), Guanosin trifosfato (GTP), y Uridin trifosfato (UTP) que le da a los tejidos comestibles propiedades energizantes y anabolizantes, los cuales pueden usarse en niños, adolescentes, ancianos, deportistas, mujeres embarazadas, y personas que padecen o convalecen de enfermedades infecciosas y degenerativas, o que solamente convalecen de una cirugía.

Medidas de control de la crioterapia como terapéutica

Se controlarán los siguientes requisitos:

4 Este protocolo fue elaborado con asesoría de los técnicos del Centro Nacional de Registro y fue presentado para su aprobación al Conacyt y Ministerio de agricultura y ganadería quienes expresaron que no era de su competencia, también fue presentado al ministerio de salud cuyo departamento jurídico expreso que el código de salud no reconoce la crioterapia como tratamiento médico y que la congelación de animales tampoco aparece reconocida por lo que no es procedente tampoco el conocer el anterior reglamento que aquí se presenta como protocolo.

El primer requisito será que todos los tejidos vegetales y animales que se sometan a temperaturas bajas entre 0° y 4° C estén "vivos". Se consideraran tejidos vivos todos los cereales en semilla no sometidos a cocción, las frutas recién cortadas de la planta, las verduras tal como son traídas del huerto, y los animales vivos (respirando y con manifestaciones vitales).

Se seleccionaran los alimentos:

- Por su costo.
- Por su accesibilidad.
- Por la facilidad de procesarlos.
- Por los equipos de congelación disponibles
- Por la zona geográfica
- Por el gusto y deseo del paciente.
- Por su sabor.
- Por la facilidad de procesarlos.
- Por razones culturales (Ejemplos: zompopos de mayo, orugas y chapulines en México, escorpiones en china)
- Por consideraciones éticas, de manera especial, aquellas que norman la experimentación con animales, las normas de las sociedades protectoras de animales, y los convenios internacionales que prohíben la caza de determinadas especies.

El segundo requisito es la higienización de las especies vegetales comestibles por método químico usando lejía o yodo, y agua limpia, en esta fase por ningún motivo se aplicará el escaldado, con agua caliente o en ebullición.

El tercer requisito será que el cuarto frío o sistema refrigerante debe de conservar una temperatura entre cero y cuatro grados centígrados de manera constante y sin fluctuaciones, la cual deberá ser controlada de manera frecuente con el termómetro adecuado.

El cuarto requisito es relativo al tiempo; los vegetales deben de ser conservados por al menos doce horas a una temperatura entre 0^a y 4^a centígrados en oscuridad para garantizar la obtención de sus propiedades energizantes (Filatov menciona temperatura entre 2° y 4° grados centígrados). En animales el tiempo de exposición, almacenaje o conservación será la temperatura de cero grados centígrados hasta que se produzca su muerte⁵, lo cual debe ser controlado con reloj y anotado en bitácora.

- Resulta ideal el suministro de oxígeno adicional a la cámara refrigerante para que no exista limite en la reacción de la respiración.

La calidad de los productos

- La calidad de los productos alimenticios estará dada por las buenas condiciones de los productos comestibles sometidos a enfriamiento tales como la madurez adecuada⁶ y la ausencia de enfermedades.

5 En el caso de las especies acuáticas como peces, camarones y langostas deben de transportarse en un recipiente con agua de su hábitat el cual debe introducirse al congelador para que los especímenes mueran de frío y no de anoxia.

6 Aunque algunos vegetales puedan consumirse en cogollos o inmaduros como el mango tierno, o sazón así como los pepinos tiernos.

- Por otra parte la calidad de los productos también estará determinada por el uso de tejidos vivos comestibles enfriados en condiciones aeróbicas, (respirando y con manifestaciones vitales), para obtener una producción eficiente de moléculas trifosforiladas como el Adenosin Trifosfato (ATP) Timidin Trifosfato, (TTP) Guanosin Trifosfato (GTP) Citidin Trifosfato, (CTP) y Uridin Trifosfato.
- Finalmente la calidad estará determinada por la observancia de los tiempos de exposición al frío porque se obtiene la máxima acumulación en los tejidos de moléculas trifosforiladas (ATP, TTP, GTP, CTP, UTP)), por aumento de la actividad respiratoria mientras están con vida.⁷ Actividad respiratoria que se da como repuesta metabólica al frío donde la célula produce calor con el fin de mantener la homeostasis térmica. Los animales se expondrán a cero grados centígrados hasta su muerte, y los vegetales por al menos doce horas.
- La acumulación de moléculas trifosforiladas es la condición que le otorga a los tejidos comestibles las propiedades de ser energizantes y anabolizantes.
- En síntesis la calidad del producto radicará en el cumplimiento estricto de la exposición de los tejidos vivos vegetales y animales a

temperaturas entre cero y cuatro grados, en condiciones aeróbicas y en el respeto de los tiempos de exposición al frío.

Las características garantizadas

En cereales tipo frijoles (blancos, rojos y negros)

Los frijoles tradicionalmente después de que se cosechan, se secan, se limpian y se almacenan en silos con el plaguicida respectivo; o se embolsan para su venta, finalmente para comerse se limpian, se lavan y después se someten a cocción.

La característica a garantizar será que los frijoles después de ser extraídos del silo, del saco o de la bolsa, y después de una segunda limpieza manual, se someterán a temperaturas entre cero y cuatro grados centígrados por al menos doce horas en oscuridad, procediendo inmediatamente después a su lavado y después a su cocción; siendo el enfriamiento lo que les otorga las propiedades energizantes y anabolizantes.

En cereales tipo arroz (no precocido)

En cuanto al arroz de rutina, este se cosecha, se seca, se desgranza, se almacena en silos o en sacos, se embolsa, se limpia y se lava antes de su cocción, la característica a garantizarse será que se someta a temperaturas entre cero y cuatro grados centígrados por al menos doce horas en oscuridad, el arroz ya limpio y antes de lavarlo

7 Mecanismo de respuesta de los tejidos vivos de responder al frío produciendo calor y ATP a partir de la glucosa.

para su cocción,⁸ con cuyo proceso adquiere el carácter energizante y anabolizante.

En cereales tipo maíz

El maíz después que se cosecha, se desgrana, se asolea y se limpia, almacenándose en silos con el plaguicida respectivo; colocándose finalmente en sacos para su comercialización.

El maíz del silo, cuando el agricultor califica que está en su punto para consumo, será el momento en que debe garantizarse su almacenamiento a una temperatura entre cero y cuatro grados centígrados en oscuridad por al menos doce horas, procediéndose después a su cocimiento para elaborar harina o masa o productos de consumo como pan, galletas o tortillas, con cuyo enfriamiento se producen y acumulan moléculas trifosforiladas.

En verduras

Se garantizará que las verduras recién extraídas del huerto se lavaran con agua limpia, se secan y después se colocaran en una bolsa negra a efectos de bloquear la fotosíntesis en el caso que el sistema refrigerante posea puertas traslúcidas o transparentes, ya sea de plástico o de vidrio, pudiéndose obviar si el sistema es hermético y no deja pasar la luz, almacenándolas de manera inmediata a una temperatura entre cero y cuatro grados centígrados por al menos doce horas; procediéndose a descongelarse antes de su

procesamiento, cocimiento o consumo, enfriamiento que induce la producción y almacenamiento de moléculas trifosforiladas.

En frutas

La característica a garantizarse para las frutas será establecer que sean productos recién cortados o cosechados, que se higienizan adecuadamente con métodos químicos y agua limpia, secados con aire o manta, colocándose dentro de una bolsa negra a efectos de bloquear la fotosíntesis, en el caso que el sistema refrigerante posea puertas traslúcidas o transparentes, ya sea de plástico o de vidrio, pudiéndose obviar poner en bolsa negra si el sistema es hermético y no deja pasar la luz, Y que finalmente las frutas ya limpias y embolsadas se conserven a una temperatura entre cero y cuatro grados centígrados por al menos doce horas; procediéndose a descongelar antes de su procesamiento, cocimiento o consumo, aunque pueden ingerirse también congeladas.

En animales

Para los animales vivos se garantizará que se coloquen a una temperatura de cero grados centígrados hasta su muerte por frío y no por anoxia, lo cual ocurre al colocarlos en el congelador a cero centígrados hasta su muerte, aquí se establece dejarlos por al menos doce horas; (a pesar de que se puede utilizar cualquier animal, de manera especial se recomienda el uso de los cangrejos (jaiba,

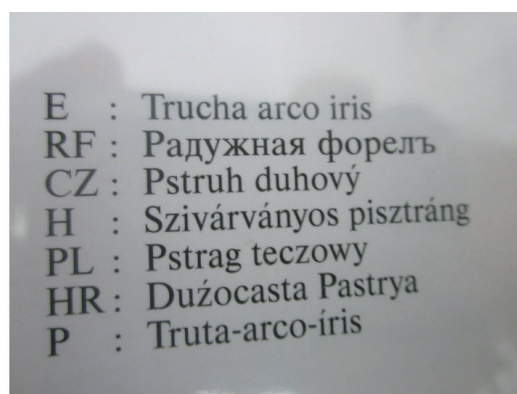
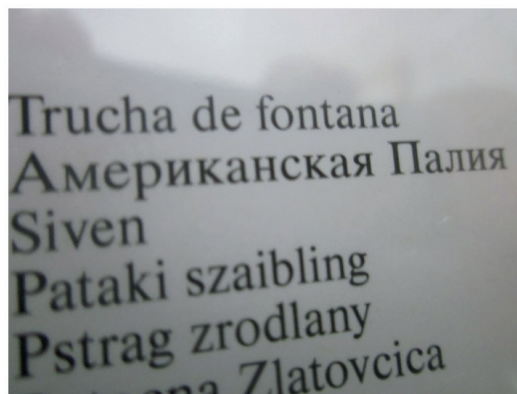
8 No aplica para el arroz precocido.

tihuacal, punche o ajalin), toda vez se coloquen vivos en el sistema refrigerante; pudiéndose usar peces de mar o de agua dulce, toda vez se trasladen vivos en un recipiente con agua salada o dulce según sea el caso, y se coloquen en el congelador hasta su muerte; se pueden utilizar langostas toda vez se colecten vivas, y se mantengan y transporte en agua de su medio, igual puede aplicarse para los camarones, tanto de río como de mar que también, se tienen que trasladar y colocar en el sistema refrigerante en recipientes conteniendo agua dulce o salada según sea su origen, recordando que es condición que los animales no mueran por anoxia sino de frío;⁹ porque el frío provoca que los tejidos animales produzcan y acumulen moléculas trifosforiladas por incremento de la tasa respiratoria,¹⁰ en el proceso celular de mantener la homeostasis térmica produciendo calor.

Han participado como asistentes en todo el proceso de producción de criovita ATP de cangrejos “punche”: Anna Evie Georgina Urrutia Rivera y Cindy Cristina Urrutia Rivera, han suministrado la materia prima de especímenes de cangrejo *Ulcides occidentalis*: Alejandra Castro, Heidi N, Ingrid N. del mercado Central de San Salvador y Giovanni Cruz del mercado de Santa Tecla, siendo el proveedor de los frascos utilizados la Matriceria Roxi, ubicada en boulevard Venezuela en San Salvador.

RESULTADOS

a. Proceso de obtención del suplemento nutricional criovita ATP de peces “trucha de fontana” *Salvelinus fontinalis* y “trucha arco iris” *Oncorhynchus mykiss* en Lamberg Alemania.¹¹



- 9 No se garantizará que se enfríen porciones crudas de animales como sesos, pechuga, piernas, lomo rollizo o alitas porque son tejidos en anoxia, de los que se reporta que acumulan ATP, de manera poco eficiente como producto de la glicólisis anaeróbica exclusivamente.
- 10 De manera específica no se recomienda la ingesta de productos animales sin cocción, se ingerirán debidamente aderezados y cocinados conforme las recetas culinarias tradicionales.
- 11 El procedimiento es aplicable a toda especie acuática peces camarones y langostas.



Piscigranja con piletas para el cultivo de múltiples especies.



Extracción manual con red de peces Trucha arco iris.



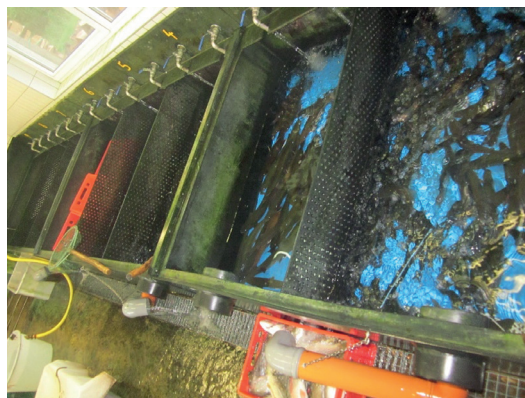
Piscigranja con piletas para el cultivo de múltiples especies.



Extracción manual con red de trucha de fontana.



Pileta o piscina de piscigranja con sistema de aireación.



Pilas colectoras de peces capturados.



Tanques para limpieza intestinal por 24 horas antes de su procesamiento o venta.



Peces se hallan ya colocados en la bolsa plástica respectiva.



Preparación de insumos y equipo para embolsar a los peces.



Se conecta la bolsa al sistema de oxigenación.



Se colocan en una bolsa plástica los peces elegidos de los tanques de limpieza intestinal.



Se sujeta bien en forma vigorosa la boca de la bolsa.



Se retuerce el extremo distal de la bolsa.



Se asegura con *tape* (cinta adhesiva) el extremo proximal.



Se asegura el extremo retorcido doblado sobre si mismo y se le coloca *tape* (cinta adhesiva).



La bolsa oxigenada se coloca en una jaba plástica.



Lista para su traslado.



La jaba se coloca en una carretilla de mano para su traslado al cuarto frío.



Se coloca la jaba con la bolsa a -142 grados Celsius por 24 horas.



Después de su extracción del cuarto frío, se descongela, se aliña y filetea en forma convencional y se procede a su empaçado al vacío, almacenándose después en el cuarto frío hasta su entrega al usuario.



Filete ya sometido a cocción listo para su consumo.

b. Obtención del suplemento nutricional crioivita ATP de cangrejo *Ulcides occidentalis*.¹²



Vista interna del filete ya empaçado.



Se adquieren los punches en el mercado Central de San Salvador (provenientes de la Herradura) con los proveedores de San Salvador Alejandra Castro, Heidi N, Ingrid N. (5, 10 o 20 docenas por semana) y Giovanni Cruz de Santa Tecla, los cuales se someten a congelación por un mínimo de doce horas.



Vista externa del filete ya empaçado.

12 El procedimiento es aplicable para punches, tiguacales, ajalines, jaibas y cangrejo de río.



Al cabo de doce horas se extraen del congelador y se dejan descongelar por 20 minutos.



Cangrejos desagregados de cada Media docena hasta dejarlos sueltos listos para su desamarre.



Se procede a desagregar cada media docena de punches.



Se hace el corte con tijera según fotografía para facilitar el desamarre.



Ya desamarrados se procede a efectuar varios enjuagues para eliminar el lodo, ideal hacerlo con manguera a presión.



Al primer enjuague.



Al segundo enjuague.



Se exponen según vista el caparazón inferior de especímenes machos, por donde pasa el intestino.



Se tiene a la vista el caparazón inferior de las hembras.



A la vista espécimen hembra y macho.



Caparazón superior e inferior de espécimen hembra.



Especímenes ya sin su caparazón superior e inferior.



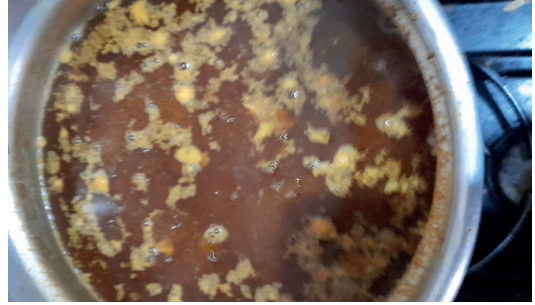
Caparazón superior e inferior de espécimen macho.



Total de especímenes sin caparazón en enjuague final.



Las docenas de cangrejos escogidos se machacan con mazo de madera.



El licuado de ajos y cebollas se añade al consomé crudo.



Las hierbas escogidas y disponibles (apio, perejil, cilantro, albahaca, alcapate, jengibre y cúrcuma) se pican en la tabla de picar.



Al añadir el agua según la cantidad de cangrejos, se mezclan, maceran y se agitan con las manos.



Las hierbas picadas se añaden al consomé crudo, que se somete a cocción.



Se licuan los ajos y cebollas que se añadirán al consomé crudo.

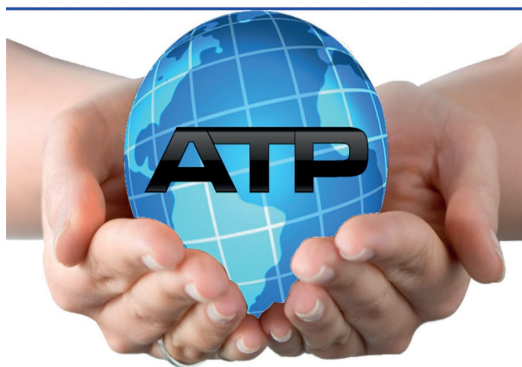


Se procede a envasar el consomé cuando se halla en ebullición, en cuyo momento se evalúa su punto culinario, colocándose inmediatamente la viñeta nutricional y la viñeta de la marca registrada.

Suplemento nutricional obtenido de <i>Ucides occidentalis</i> usando la técnica del Dr. Vladimir Petrovich Filatov		
INFORMACION NUTRICIONAL		
Presentación 1 Litro (1028.6 g)		
Tamaño de porción 50 ml (1.7 Oz ft)		
Porciones por envase 20		
	Cantidad por porción	%VRN*
Energía (kJ)	25	0
Grasa total (g)	0	0
Grasa Saturada (g)	0	0
Carbohidratos (g)	Menos de 1 g	0
Sodio (mg)	40	2
Proteína total (g)	Menos de 1 g	0
Porcentaje de valores diarios basados en una dieta de 2000 calorías.		
*El porcentaje de valor diario ha sido calculado en base a referencia del RTCA		
LABORATORIO DE FUSADES		

Producto final suplemento nutricional criovita ATP (Marca registrada).

CRIOVITA



ANÁLISIS Y DISCUSIÓN

Discusión

En el libro Tisuloterapia (1955) y mi camino en la ciencia (1957), Filatov expone que cualquier tejido humano o animal separado del organismo y conservado en condiciones desfavorables pero no mortales sufre una transformación bioquímica y genera sustancias especiales, sin carácter específico llamadas por él estimulantes biológicos, biógenos o biogénicos, que al ser aplicadas por cualquier vía, estimularan las reacciones vitales del organismo en que se apliquen y que al ser introducidas en un organismo enfermo estimularan en él las reacciones vitales, que conducen a su curación.

Bajo esa premisa postuló también que los extractos acuosos de tejidos conservados en frío producen y contienen los mencionados principios activos, comprobado porque al ser aplicados subcutáneamente, se obtuvieron efectos terapéuticos semejantes a los obtenidos con los injertos de tejidos conservados en frío.

El Doctor Filatov diseñó tres formas terapéuticas; la primera consistía en implantes de tejidos, los cuales colocaba debajo de la piel, en un tubo largo en forma de saco subcutáneo que se hacía quirúrgicamente y que fue llamado injerto tubular de Filatov, donde se colocaba una fracción de placenta, de una pulgada de largo, placenta que previamente habría sido congelada, fraccionada y esterilizada; suturándose la incisión inmediatamente; técnica que tendió al desuso por las

complicaciones frecuentes que se daban, como serían las infecciones, aunque actualmente los mencionados implantes se usan en Francia y Suiza por razones cosméticas en forma de implantes abdominales; el otro método consistía en la obtención de soluciones acuosas que se preparaban en ampollas para uso parenteral, y por último, el tercer método planteado por él, fue el uso de los preparados orales, estas últimas dos preparaciones debían ser debidamente filtradas y esterilizadas previo a su uso.

El Dr. Filatov dejó establecido la conservación en frío para los tejidos humanos y animales; y el mantenimiento en la oscuridad para las plantas, guardándose también en frío añadiéndole el proceso de esterilización en autoclave durante una hora a 120 grados centígrados a dos atmósferas de presión, demostrando con ello la característica de los estimulantes biógenos de ser termoestables, evidenciado porque los tejidos conservados en frío, poseían las mismas propiedades curativas después de su esterilización en autoclave.

El Dr. Filatov plantea en su libro *La Tisuloterapia* que también puede usarse como tratamiento, piel del mismo paciente, así como también puede usarse piel heterogénea proveniente de ganado vacuno, obteniendo la piel, de la cara interna del muslo o de los bordes del labio; además de la piel se pueden conservar en frío otros tejidos humanos o animales como músculo, bazo, testículo, cerebro, nervios, sangre, cuerpo vítreo, glándula mamaria, membrana coroides, retina, placenta y otros.

Por sus propiedades particulares se empezaron a usar implantes de placenta conservada por seis ó siete días a temperaturas entre dos y cuatro grados centígrados, los cuales en la actualidad se practican como tratamiento cosmético en Suiza y como tratamiento médico en Monterrey México. Incluso hubo en los años 60, fármacos de placenta liofilizada como la Bioestimulina de la casa Berna y el Lioplacentil de la casa Roche, cuyo principio fundamental ofrecía los estimulantes biógenos obtenidos bajo la técnica del Dr. Filatov y que provenía de placentas conservadas en frío, producción que fue descontinuada por su poca demanda, y su escaso uso.

El profesor Vladimir Petrovitch Filatov, estudió los vegetales, en primer lugar el ginseng y luego el aloe (*Aloe arborescens*) abundante en la URSS meridional, siendo el pionero de su uso en el campo médico.

Concluyó que los estimulantes biógenos pueden ser producidos también por los vegetales estableciendo que las condiciones desfavorables serían el hecho de ser separada de la planta, conservada en la oscuridad y almacenada en frío entre dos y tres grados centígrados, dado que los extractos acuosos de las hojas de diversas plantas, así conservadas, mostraron efectos curativos mucho mayores que las hojas mantenidas bajo la luz solar.

Filatov dedujo de ello la hipótesis de que “todo deterioro brutal de las condiciones de vida de un organismo animal o vegetal provoca en este organismo la secreción de estimulantes biógenos, reguladores vitales con propiedades terapéuticas.

El Dr. Filatov aplicó injertos, aplicaciones parenterales y orales de extractos acuosos de tejidos humanos, animales y de vegetales en las siguientes patologías:¹³ Blefaritis ulcerosas, Orzuelo recidivante, primaverales, Queratitis herpética, Queratitis escrofulosa, Queratitis parenquimatosa, Queratitis tuberculosa, Queratitis rosácea, Tracoma, Opacidad de córnea, Opacidad del humor vítreo, Uveítis, Degeneración pigmentaria de la retina, Miopía, Atrofia de los nervios ópticos de origen tabética, Atrofia de los nervios ópticos de origen traumática, Atrofia de los nervios ópticos de origen postinfecciosa, Atrofia de los nervios ópticos de origen tóxica por ingesta de alcohol metílico, Glaucoma, Lupus vulgar, Ulceraciones tuberculosas de la piel, Retracciones cicatriciales del esófago, Retracciones cicatriciales de la uretra, Queloides, Botón de oriente (Leishmaniasis cutánea), Lupus eritematoso, Esclerodermia, Psoriasis. Eczemas, Afecciones Inflammatorias del Sistema Nervioso periférico, Asma bronquial, Úlceras gástricas, Úlceras duodenales, Inflammaciones ginecológicas, Anquilosis postraumáticas, Consolidación lenta de fracturas, Gangrena espontanea, Tifus exantemático, Neuritis brucelosa, Gomas sifilíticas, Pelagra, Epilepsia, Esquizofrenia. Lepra, Tuberculosis pulmonar, Tuberculosis laríngea, Tuberculosis cutánea, Úlceras tróficas, Endarteritis obliterante (gangrena espontanea del pie), Artropatías benignas, Artropatías malignas, Radiculitis, Lumbago,

Ciática, Neuritis, Neurodermitis, Enuresis nocturna Infantil, Diabetes, Escrofulosis.

En 1951 la tisuloterapia se difundió en Albania, Hungría, Checoslovaquia, Polonia, República Popular Mongola, República popular de China Rumanía, Vietnam, Yugoslavia, República Democrática Alemana. Francia, Italia y Japón.

Filatov estableció el enfriamiento como forma de obtener los estimulantes biógenos, obtuvo los mencionados estimulantes biógenos de plantas y animales y los aplicó en distintas enfermedades donde observo procesos de regeneración e incremento en las defensas aunque no supo identificar el principio activo.

A la luz del conocimiento actual se sabe que todo organismo vivo al ser sometido a bajas temperaturas (cero grados centígrados) eleva su tasa respiratoria como mecanismo de producción de calor produciéndose además Adenosin trifosfato (ATP) según los postulados de la teoría sobre el origen de la vida celular que dice:¹⁴

1º. Todo organismo vivo, unicelular o pluricelular, vegetal o animal, al exponerse a un enfriamiento entre cero y cuatro grados centígrados, presenta como respuesta bioquímica, la producción de calor como mecanismo de respuesta.

13 Vladimir Petrovich Filatov 1957. "Mi Camino en la ciencia. Ediciones en lenguas extranjeras Moscú.

14 Registrada como propiedad intelectual en el Centro Nacional de Registro.

- 2º. Paralelo al proceso de producción de calor, dicho organismo produce un pool de moléculas trifosforiladas (ATP, CTP, GTP, TTP y UTP) que corresponden a los nucleosidos adenosina, citidina, guanosina, timidina y uridina.
- 3º. Las moléculas trifosforiladas producidas, se depositan a nivel intracelular y se conservan en el organismo aún después de su muerte por frío.
- 4º. El pool de moléculas trifosforiladas corresponde a los estimulantes biógenos del Dr. Vladimir Petrovich Filatov.

Estas postulados permiten entonces someter a congelación organismos vivos comestibles que al elevar la tasa respiratorio producirán prácticamente 32 ATP por mol de glucosa a través de la glicólisis, el ciclo de Krebs y la fosforilación oxidativa, ATP que es hidrosoluble y termoestable, que permite su cocción y esterilización por ebullición conservando sus propiedades anabólicas, en el caso de someter a bajas temperaturas tejidos en anoxia como lo hizo el Dr. Filatov se ha estimulado y elevado la tasa respiratoria, pero por su anoxia solo se ha activado la glicolisis anaeróbica produciéndose solamente 2 ATP por mol de glucosa, es de esperarse, si los extractos de tejidos en anoxia permitían la regeneración en enfermedades donde había organicidad; al usarse organismos vivos con mayor contenido en ATP, por supuesto que se espera que la recuperación sea mucho más intensa, de acuerdo a los postulados 5º Si un organismo “vivo” comestible es sometido a temperaturas

entre cero y cuatro grados centígrados por al menos doce horas y luego es ingerido por otro organismo, desencadena en este último, reacciones anabólicas, que se reflejan en un aumento de las capacidades de defensa y regeneración debido a que según el postulado 6º, el pool de moléculas trifosforiladas se utiliza en el transporte activo, en la síntesis de moléculas estructurales y funcionales, y en el trabajo mecánico como contracción muscular, procesos de fagocitosis, pinocitosis... etc. Que se traduce en regeneración en patologías orgánicas o incremento de las inmunoproteínas en infecciones virales como VIH/Sida, dengue, sika, chinkunkunya o coronavirus.

El fenómeno de regeneración se ha dado en esclerosis lateral amiotrofica donde el ATP disociado en ADP mas Pi aporta 7.7 kilocalorías por molécula de glucosa y el ADP disociado en AMP mas Pi que aporta 7.3 kilocalorias por molécula de glucosa que serían utilizados en la reparación de la vaina de mielina y cuyo caso ha sido presentado en varios congresos internacionales, (La Habana Cuba y Sevilla España), lo cual viene siendo una propuesta terapéutica para investigadores, centros de investigación y hospitales.

El fenómeno de regeneración de acuerdo a los postulados de la teoría de la vida celular también se ha visto en la regeneración de cinco úlceras diabéticas presentado en la revista Akademos año 8 .Vol. 2 n.22 Mayo-Agosto (2014).

Los procedimientos aquí presentados en el caso de la obtención del suplemento nutricional criovita ATP de cangrejos *Ulcides occidentalis*,

se hace semanalmente en el país desde hace siete años y en el caso de la obtención del filete criovita ATP se apreció su obtención en Lamberg Alemania desde el año 2016; aquí en el salvador se ha usado el método artesanal de comprar la tilapia viva, colocándola en el congelador en una bandeja con agua de su medio, sometiéndose a congelación por doce horas, descamándose, aliñándose y sometiendo a cocción de forma convencional con efectos en la recuperación de los enfermos.

Se puede concluir que la congelación de cangrejos *Ulcides occidentalis* hace obtener un suplemento nutricional reconocido con la marca registrada criovita ATP de gran valor en enfermedades degenerativas y enfermedades infecciosas virales.

La congelación de peces vivos "trucha de fontana" *Salvelinus fontinalis* y "trucha arco iris" "*Oncorhynchus mykiss*" por veinticuatro horas enriquece en ATP sus tejidos (filete criovita ATP) lo cual es de beneficio en enfermedades degenerativas e infecciosas virales.

Se infiere que la congelación de cualquier pez por un mínimo de doce horas (hasta su muerte) también produce ATP.

El suplemento nutricional criovita ATP por su acción anabólica se recomienda para niños, jóvenes, adultos y ancianos, hombres

y mujeres, sanos y enfermos, de manera particular en enfermos con astenia, esclerosis múltiple, esclerosis lateral amiotrofica, mieloma múltiple, linfoma, cáncer de piel, úlceras diabéticas, úlceras por decúbito, úlceras varicosas, enfermedad de Parkinson, Alzheimer, impotencia, frigidez, queloides, anquilosis postraumática, cirrosis hepática, úlcera gástrica, úlcera duodenal ...etc.

Dado que el gremio científico anda en la búsqueda de una diana terapéutica en esclerosis lateral amiotrofica que no tiene cura en el mundo se propone a científicos, hospitales y universidades profundizar la investigación en el uso terapéutico de las moléculas trifosforiladas (Adenosin trifosfato, Citidin trifosfato, Guanosin trifosfato, Timidin trifosfato, y Uridin trifosfato) y en forma doméstica hacer las pruebas pertinentes con la ingesta de extractos de animales previamente sometidos a congelación lenta.

Referencias

1. Filatov, Vladimir Petrovich 1955 "La Tisuloterapia." Ediciones en lenguas extranjeras. Moscú
2. Filatov, Vladimir Petrovich 1957 "Mi camino en la ciencia." Ediciones en lenguas extranjeras. Moscú.