



Состав обычной жевательной резинки Eclipse Fusion Мята-арбуз и комментарии на основе данных Общества защиты прав потребителей Свердловской области и энциклопедических данных (www.ru.wikipedia.org):

Резиновая основа – синтетические полимеры,

Сорбит Е 420 - заменитель сахара, оказывает слабительное действие, большое количество сорбитола (порядка 10 г и более, для взрослых) может вызвать желудочно-кишечную недостаточность, также следует знать что сорбитол производится телом человека естественным образом, хотя усваивается плохо. Большое его количество в клетках организма может вызвать их прекращение выработки сорбитола естественным образом.

Мальтит Е 965 – Опасен для организма (Не более 20 гр в день!)

Загуститель Е 414 – Гуммиарабик – высывает сыпь.

Стабилизатор Е 422 – Глицерин

натуральные, идентичные натуральным и искусственные ароматизаторы

Маннит Е 421 - Вреден для зубов (!!!) Вызывает расстройство желудка. (Не более 20 гр. В день!)

Эмульгатор соевый лецитин – нет данных о вреде данного продукта но не стоит забывать что соевый лецитин делается из сои, а например в настоящее время (данные на 2006 г.) Генетически-модифицированная соя выращивается на 92 % (!!!) всех посевных площадей США, засеянных этой культурой. ГМ-соя разрешена к импорту и употреблению в пищу в большинстве стран мира, поэтому большая вероятность того что соевый лецитин делается как раз из ГМ-сои.

Аспартам Е 951 – Очень опасен для организма, Генетически-модифицированный.

Ацесульфам Калия Е950 - Содержит метиловый эфир, который ухудшает работу сердечно-сосудистой системы, и аспарогеновую кислоту — она оказывает возбуждающее действие на нервную систему и может, со временем, вызвать привыкание. Ацесульфам плохо растворяется.

Краситель Е 171 – Двуокись титана.

Глазурь Е 903 - Воск карнаубский.

Антиоксидант Е 320 - Бутилгидроксианизол (ВНА) – Содержит много холестерина, вызывает сыпь, вызывает рак.

Фенилаланин – противопоказан для больных фенилкетонурией.

Также не стоит забывать о том, что чрезмерное жевание жевательной резинки перед

едой изменяет нормальную секрецию желудка и может способствовать развитию гастрита, а также при слабости зубной связки, при пародонтозе резинка может способствовать потере зубов.

«Coca-Cola Light» без кофеина.

Надпись на банке: «Освежающий ароматизированный напиток».

Ингредиенты:

Agua carbonatada , E-150d, E-952, E-950, E-951, E-338, E330, Aromas, E211

Теперь поподробнее:

1. Agua carbonatada — газированная вода.

2. E-150d — краситель — сахарный колер 4, полученный по «аммиачно-сульфитной» технологии (CAMEL 4 — Ammonia-sulphite). Т.е., сахарный колер (жжёный сахар) получают, путём переработки сахара, при определённых температурах, с добавлением химических реагентов или без них. В данном случае, добавляют сульфат аммония.

3. E-952 — Цикламвая кислота и её натриевые, калиевые и кальциевые соли.

Заменитель сахара.

Цикламат — синтетический химикат, имеет сладкий вкус в 200 раз превышающий сладость сахара, используется, как искусственный подсластитель. Относится к веществам, запрещённым к использованию в продуктах питания человека, поскольку является канцерогеном, вызывающим раковую болезнь. В 1969 году распоряжением Федерального Агентства по пищевым продуктам и лекарственным препаратам (FDA) 34 FR 17063 запрещён к применению на территории США, так как, было доказано, что он, как сахарин и аспартам, вызывает у крыс рак мочевого пузыря. В том же году запрещён в Канаде. В 1975 году запрещён в Японии, Южной Кореи и Сингапуре. Запрещён к использованию в производстве напитков и в Индонезии. В 1979 г. всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) реабилитировала цикламаты, признав их безвредными!?

4. E-950 (ацесульфам калия) — в 200 раз слаще сахарозы. В безалкогольных напитках, особенно за рубежом, широко применяется смесь ацесульфама калия с аспартамом. Плюсы. Долго хранится, не вызывает аллергических реакций и не калориен. Минусы. Содержит метиловый эфир, который ухудшает работу сердечно-сосудистой системы, и аспарогоновую кислоту — она оказывает возбуждающее действие на нервную систему и может, со временем, вызвать привыкание. Ацесульфам плохо растворяется. Продукты с этим подсластителем не рекомендуется употреблять детям, беременным и кормящим женщинам. Безопасная доза — не более 1 г в сутки.

5. E-951 (аспартам) — сахарозаменитель для больных диабетом, состоящий из двух аминокислот (дипептид) — аспарагина и фениланина. Рекомендуется также лицам, контролирующим свой вес. Национальная ассоциация безалкогольных напитков (NSDA), представляющая 95% компаний по производству безалкогольных напитков в США, составила протест, опубликованный в Отчете Конгресса США 7 мая 1985 года, описывающий химическую нестабильность аспартама. После нескольких недель в жарком климате (или, будучи нагретым до 30 градусов по Цельсию/ 86 градусов по Фаренгейту), основное количество аспартама в газированной воде распадается на формальдегид, метанол, фенилаланин и пр. Проглоченный, метанол (метиловый или древесный спирт, убивший или ослепивший тысячи любителей выпить) преобразуется в формальдегид, затем — в муравьиную кислоту (яд от муравьиного укуса).

Формальдегид — это вещество с резким запахом, канцероген класса А. Фенилаланин же, становится токсичным, в сочетании с другими аминокислотами и белками. При беременности, аспартам может воздействовать непосредственно на плод, даже, при употреблении в очень малых дозах. FDA получило более 10.000 жалоб на аспартам от потребителей, что составляет 80% всех жалоб на пищевые добавки. FDA молчит, общественность, в основном, ничего не подозревает, полагая, что, раз продукт так широко разрекламирован, он должен быть безопасен. В распоряжении FDA есть 92 документально подтверждённых случая отравления аспартамом, включая следующие: потеря осязания, головные боли, усталость, головокружение, тошнота, сильное сердцебиение, увеличение веса, раздражительность, тревожное состояние, потеря памяти, туманное зрение, сыпь, припадки, потеря зрения, боли в суставах, депрессии, спазмы, заболевания детородных органов, слабость и потеря слуха.

Также, аспартам может провоцировать следующие болезни:

опухоль мозга, множественный склероз, эпилепсию, базедову болезнь, хроническую усталость, болезни Паркинсона и Альцгеймера, диабет, умственную отсталость, туберкулёз, он может вызвать даже смертельный исход.

6. E-338 (Орто-фосфорная кислота) — химическая формула: H_3PO_4 . Внешний вид — бесцветная или со слабым жёлтым оттенком жидкость. в слое 12-15 мм. при рассмотрении на белом фоне, со слабым запахом. Неограниченно растворима в воде, образует растворы любых концентраций. Пожаро- и взрывоопасна. Вызывает раздражение глаз и кожных покровов.

Применение: для производства фосфорнокислых солей аммония, натрия, кальция, марганца и алюминия, а также, для органического синтеза, в производстве активированного угля и киноплёнки, для производства огнеупоров, огнеупорных связующих, керамики, стекла, удобрений, синтетических моющих средств (СМС), в медицине, металлообрабатывающей для очистки и полировки металлов, текстильной для выработки тканей с огнезащитной пропиткой, нефтяной, спичечной промышленности. Пищевую ортофосфорную кислоту применяют в производстве газированной воды и для получения солей (порошки для изготовления печенья, сухарей).

7. E330 (Лимонная кислота) — бесцветные кристаллы. Широко распространена в природе. Получают лимонную кислоту из махорки и брожением углеводов (сахар, патока). Применяют в фармацевтической и пищевой отраслях промышленности. Соли лимонной кислоты (цитраты) используют в пищевой отрасли промышленности, в качестве кислот, консервантов, стабилизаторов, в медицине — для консервирования крови.

8. Aromas — ароматические добавки, какие именно — не указаны.

9. E211 (Бензоат натрия) — отхаркивающее средство, консервант пищевых продуктов в производстве повидла, мармелада, меланжа (кондитерское производство), кильки, кетовой икры, плодово-ягодных соков, полуфабрикатов. Бензойную кислоту (E210), бензоат натрия (E211) и бензоат калия (E212) вводят в некоторые пищевые продукты, в качестве бактерицидного и противогрибкового средств. К таким продуктам относятся джемы, фруктовые соки, маринады и фруктовые йогурты. Продукты, содержащие бензоаты натрия и кальция, не рекомендуется употреблять астматикам и людям, чувствительным к аспирину. Получается, что наилучшим образом, жажда «утоляется», путём употребления газированной воды, напичканной химическими подсластителями, с

добавлением кислот и ароматических добавок, о которых мы не имеем ни малейшего понятия.

Зато, из статьи «Белая смерть с острова Суматра», можно узнать о технологическом процессе изготовления подсластителей.

«Остров Суматра — это далеко. Индийский океан, пальмы, экзотическая страна Индонезия.

Индонезия — страна развитой промышленности. На одном из заводов, расположенных вблизи столицы, мы недавно побывали.

Невысокий забор с гордым названием — «Голден Цари» скрывает весьма странное зрелище. Из огромной цистерны двое рабочих шлангом перекачивают нефтепродукты. В нескольких чанах они варятся, переливаясь всеми цветами радуги, то ли от жаркой погоды, то ли от химических соединений, которые в чаны периодически добавляют. Процесс — недолог и, вдруг, в другом конце цеха из сушильной установки тонкой струйкой начинает высыпаться белоснежный мелкий порошок. Но, самое удивительное открытие нас ждало на складе: белоснежный порошок упаковывали в аккуратные мешки с надписями на русском: поставка в порты Новороссийск, Калининград, Санкт-Петербург. Раскроем секрет. Увиденное нами — не подпольная колдовская лаборатория, отнюдь, это крупнейший в Индонезии завод по производству цикламата...»

Источник <http://radosvet.net>

{jcomments on}