

Синтетические подсластители — аспартам, сахарин, ацесульфам К, цикламат.

Для биологического организма эти вещества абсолютно чужды. Сахарин является компонентом электролитов, применяемых в гальванотехнике, и помимо сладости обладает канцерогенностью, что подтверждено многолетними исследованиями. **Тауматин (Е-957, комплекс белок-алюминий)** серьезно нарушает гормональный баланс.

Многие из сахарозаменителей, например **аспартам**, повышают аппетит и вызывают жажду, что активно используется производителями «прохладительных» напитков: чем больше пьешь, тем больше мучает жажда. Аспартам — не просто генетически модифицированное вещество, а генетически созданный химический препарат, при этом распространяемый и используемый на рынке как «полезная» пищевая добавка? В 1980 году Общественный совет по расследованиям FDA (Управление по медицинскому надзору за пищевыми продуктами и лекарствами, структура Федерального правительства США) проголосовал за отказ от использования аспартама из-за его способности вызывать опухоль мозга.

Но в современном «техно-мире»: деньги решают ВСЕ, и уже в 1982 году G. D. Searl снова обратилась в FDA с просьбой разрешить использование аспартама в напитках и детских витаминах. Разрешение было незамедлительно выдано. Данное обстоятельство весьма удивительно, поскольку известно, что в напитках и вообще в жидкостях аспартам нестабилен, будучи нагретым до 30°С (температура организма человека 36,6°С?), особенно в газированной воде, аспартам распадается на метанол и фенилаланин. Метанол (метиловый, или древесный, спирт) в дальнейшем преобразуется в формальдегид, а затем в муравьиную кислоту.

Формальдегид — это вещество с резким специфическим запахом, сильнейший канцероген, фенилаланин же становится токсичным в сочетании с другими аминокислотами и белками. Итог такого вмешательства — «букет» заболеваний и РАК.

Метанол — штука «небезобидная». Прием внутрь 5— 10 мл этого ядовитого вещества приводит к гибели зрительного нерва, что порождает необратимую слепоту, а 30 мл метанола могут стать причиной летального исхода. В России ежегодно погибает 40 тысяч человек от алкогольного отравления метанолом.

Аспартам провоцирует возникновение злокачественных образований и склероз, эпилепсию и базедову болезнь, «хроническую усталость» и диабет, болезни Паркинсона и Альцгеймера, умственную отсталость и туберкулез. При беременности аспартам воздействует на плод, даже если он употребляется в очень малых дозах.

Рекламные сказки о безвредности и даже пользе суррогатов — не более чем пустые

байки. Суррогаты дают огромные возможности для фальсификации продуктов, содержащих сахар. Они находятся практически в 90% продуктах окружающих нас и их число только все больше увеличиваются с каждым годом. Для тех, кто все же переживает о лишних калориях: уже давно существует стевия – натуральный заменитель сахара, в сотни раз слаще его.

Йогурт — это кефир, наполненный синтетическими ароматизаторами и консервантами.

Качество того йогурта, который ввозится, и производится в России, вызывает очень большие сомнения. В самой России традиционно вырабатывается много кисломолочных продуктов — кефир, различные виды простокваши (обыкновенная, ряженка, варенец), ацидофильные продукты, творог, сметана и т. д. Общее в технологии изготовления этих продуктов то, что делают их из молока или сливок путем сквашивания. Различное же - все остальное, в первую очередь то, что закваски состоят из разных культур молочнокислых бактерий (молочнокислые стрептококки, болгарская палочка, ацидофильная палочка и т. д.); кроме того, могут добавляться и культуры молочных дрожжей. От количества этих бактерий зависит срок хранения кефира, по истечении которого бактерии погибают и продукт «превращается» в пустышку.

Кисломолочные продукты, в общем-то, и ценны, благодаря содержащейся в них живой микрофлоры, активизирующей иммунную систему. Однако создающаяся в продукте кислая среда полезна далеко не всем, а специалисты по детскому питанию рекомендуют давать ребенку только натуральный йогурт (кефир) без всяческих добавок.

Во фруктовом йогурте допускается до 30% вкусовых добавок. Одна из самых популярных добавок, вызывающая «прекрасные» вкусовые ощущения, это бутилацетаты (бутиловые эфиры уксусной кислоты). Бутилацетаты это растворители, использующиеся, в производстве лакокрасочных материалов. Сам йогурт мало, чем похож на кефир. Само его содержание не понятно, как и «полезного» творожка. Настоящий «живой» йогурт имеет срок хранения не более недели и должен храниться только в холодильнике при температуре не выше 8 °С. Если вы видите на упаковке йогурта проставленный производителем месячный срок годности, этот йогурт вообще не стоит внимания — он мертвый и в нем попросту «сидят» консерванты, не свойственные данному продукту.

Скушай детка «Шоколадку»!

Производители шоколадной продукции используют в своем производстве так называемого шоколада, главный ингредиент - шоколадную глазурь. Настоящий реальный шоколад стоит неплохих денег. Судите сами, в состав реального шоколада входит: 100% нерафинированное масло какао бобов (50-70 рублей за 1 л.), натуральный какао порошок от 40% до 60 % на массу продукта (50-60 рублей за 1кг.), сахарная пудра до 30 % на массу продукта (30 руб. за 1 кг.), ванилин. Необходимо прибавить 40% производственных затрат, 60% (не менее) наценку производителя, 20 % упаковка, 40 %-60% наценка посредников и торговой сети и, что в итоге: нереальная цена.

Готовая шоколадная глазурь стоит от 15 до 30 рублей за 1 кг. При этом ее необходимо только растопить и разлить по формам или глазировать готовые начинки для конфет. Только ленивый миллионер не вложил деньги в «шоколадный» бизнес, приносящий 200% прибыли.

Шоколадную глазурь, белую и черную можно купить уже готовую, либо изготовить самому. Состав прост: самое дешевое рафинированное - гидрированное масло (10-15 рублей за 1 л.), наполнитель – порошок ГМ-сои (5-10 рублей за 1 кг.), синтетические подсластители, красители, ароматизаторы, стабилизаторы: в общем где то 3 рубля на 1 кг./ продукта и все готово. Вы получаете продукт, в котором уже есть весь «комплекс» вкусоности: модифицированный продукт, транс-жиры, химические консерванты-яды и т.п. Полный ядо – букет для развития раковой микрофлоры и фауны. Будьте внимательны, когда захочется «сладенького»!

Хочешь разбогатеть на питании людей? Это просто - добавь Глутамат натрия!

Рецептура изготовления «**кубического бульона**»: это экстрактивные вещества, любой жир, соль без меры и до 30% глутамата натрия! В бульонные кубики непременно входят пищевые добавки: усилитель вкуса и аромата (E-621, E-627, E-631), регулятор кислотности (E-330), краситель (E-150). Аромат и вкус кубикам придает именно глутамат натрия (синтезированный химический продукт). При этом - глутаминовая кислота не относится к незаменимым аминокислотам, и все разговоры о полезности ее для организма – очередной «лохотрон».

Глутамат натрия, сам по себе он не имеет ни вкуса, ни запаха, однако обладает особым свойством усиливать вкус приготавливаемого блюда. При попадании в организм он легко проникает в кровь, мозг и напрямую воздействует на мутацию генов, отвечающих за вкусовые ощущения. При этом увеличивается чувствительность вкусовых сосочков языка и воздействует на организм по тому же принципу, что и наркотические средства, в результате нам кажется, что мы съели что-то совершенно потрясающее. В перечне же ингредиентов он обозначается как monosodium glutamat либо E-621. Допустимая дозировка глутамата натрия —1,5 г на 2 л или на 1 кг продукта. Для производителей кубиков это смехотворное количество. Поэтому некоторые фирмы скрывают его присутствие и пишут на этикетках продуктов загадочные слова — «вкусовые добавки» или «усилители вкуса».

Однако чтобы снизить себестоимость продукта, сохранив видимость «натуральности», за этим могут прятаться не только передозированный глутамат натрия или инозинат натрия (E-631), но и все что угодно. Это может быть, например, «улучшитель» E-622 (глутамат калия), не разрешенный к применению. Следует отметить, что из 18 известных «усилителей вкуса» в России разрешено применять только шесть.

Глутамат натрия широко используется в производстве концентратов (супы, подливы и т. д.), баночно-бутылочных соусов, консервов, бульонных кубиков, «фирменных» приправ и прочего суррогата. Например, продающиеся в каждом магазине наиболее известные

смеси пряностей, на треть состоят из глутамата натрия. Он также активно используется при приготовлении изделий из низкосортного и мороженого мяса, при хранении продуктов, утративших свои первоначальные свойства, и при использовании сои в качестве заменителя мяса. В частности, глутамат натрия добавляют одновременно с солью и специями в соевую смесь или фарш, приготовленный из перемороженного или старого мяса, используют при производстве колбасных изделий и полуфабрикатов, для придания «свежести» продукту. Он позволяет экономить на мясе, птице, грибах и прочих реальных компонентах. Достаточно положить в продукт несколько измельченных волокон или даже мясной экстракт, «посолить» все это глутаматом натрия — и «настоящий» мясной, куриный, грибной вкус обеспечен. Все магазины «завалены» стаканами и пакетами с концентрированным супчиком. Все это, как правило, лапша с консервантами, ароматизаторами и глутаматным «вкусом» говядины, свинины, курицы и т. п.

Кроме того, для изготовления «стаканчиков» для супов типа «добавь кипятка» (для растворения и разбухания компонентов) зачастую используют полистирол (PS или АБС-пластик). К холодным жидкостям он безразличен. Но стоит только налить горячей воды, как стаканчик незамедлительно принимается выделять стирол. **Токсичное вещество – СТИРОЛ**

, накапливается в печени и почках, весьма быстро разрушая их. Рестораны, похоже, вообще жить теперь не могут без этой добавки. Смотрите, как все просто и надёжно работает: вам дают второсортный продукт, посыпанный глутаматом натрия, и вам кажется, что вы едите шедевр кулинарного искусства.

Глутамат натрия наносит непоправимые повреждения растущему мозгу ребенка. Воздействие глутамата натрия на ребенка начинается еще в утробе матери, именно в это время вред от него максимален. Производители очень часто подмешивают глутамат натрия в детское питание и в разнообразные продукты для детей. Именно поэтому вы часто сталкиваетесь с такой проблемой: дети не хотят, есть домашнюю еду и умоляют вас купить что-то приготовленное фабричным способом. В итоге ребенок получает очередную порцию **глутамата натрия**, что поддерживает в нем наркотическую привязанность к последнему.

Кроме того, у ребенка происходят необратимые повреждения зрения и мозга. Такие дети не получают нужных микроэлементов и витаминов для роста и развития, эти продукты попросту их не содержат, что уже само по себе неизбежно приведет к отставанию в учебе, болезням и различным поведенческим проблемам (среди них и так распространенная сейчас гиперактивность).

Максимально много глутамата натрия используется в ресторанах быстрого питания и китайских ресторанах. Уж сколько было сказано о вреде питания в McDonald's, но каждый раз проезжая мимо него мы видим там массу детей.

Не смотря на массу исследований, доказывающих вред глутамата натрия, он по сей день так и не запрещен. Закон о маркировании «No MSG» на Западе звучит как минимум странно: если продукт содержит искусственно произведенного глутамата

натрия более 95% от общего количества добавленного в него глутамата натрия, тогда его нужно указать на этикетке и маркировать продукт «No MSG»! Почему Никому и в голову не приходит заставить производителей показать нам, как много глутамата натрия использовалось при приготовлении? Именно поэтому сегодня дозы его превышают в десятки раз. Глутамат натрия приносит многим слишком большую прибыль, так что и не мечтайте, его не запретят!

Умышленный экспорт экологически опасных продуктов - двойная мораль – или злой умысел?

В США и странах ЕС производят товары (особенно продукты, бытовую химию, косметику и т.п.) двух категорий?: для внутреннего потребления с одной стороны и экспорта (этих же товаров, но уже с другим качеством) в страны типа «третьего мира». Что это? Как это понимать? Нам, что - объявили войну? Как же так может быть, если, к примеру, цикламат в США запрещен, а вот те же самые производители добавляют в свой же собственный продукт, но только исключительно для нас и за наши деньги. Да еще рекламируют его в качестве целебного ДАЖЕ в детском питании при «благородной» «бескорыстной» помощи Института питания РАМН РФ?

Согласно недавним публикациям Валде-Нувель (Франция), Дасама Хири (Англия), а также данным Продовольственной Комиссии ООН, некоторые западные фирмы расширяют производство и экспорт в «неэлитарные» страны не только экологически опасных, но и запрещённых в развитых странах сельхозтоваров.

Производство такой продукции ускоренными темпами развивается на предприятиях этих фирм, на Багамах и Кипре, Филиппинах и Мальте, в Пуэрто-Рико и Сенегале, Израиле и Марокко, Австралии и Кении, а также в Голландии, Германии, Швейцарии, Турции, ЮАР. Так, кола и маргарин (кондитерский жир, идущий до 70% в торты и пирожные), производимые в Голландии и поставляемые в СНГ и Восточную Европу во всё возрастающем количестве, консервированы ракообразующим эмульгатором, обозначенном на упаковке символом E-330.

Эта продукция запрещена для реализации в странах - членах Организаций экономического сотрудничества и развития. Запрещены для пользования в элитарных странах консервы и продукты, обозначенные символами:

- E-102, E-110, E-120, E-123, E-127 – опасные;
- E-103, E-105, E-111, E-121, E-125, E-126, E-130, E-152 - запрещённые;
- E-104, E-122, 141, E-150, E-171, E-173, E-180, E-477 – подозрительные;
- E-221, E-222, E-223, E-224, E-226 - расстройство кишечника;
- E-230, E-231, E-232, E-238 – вредность для кожи;
- E-124 – очень опасный;
- E-131, E-142 - ракообразующие;
- E-210, E-21, E-212, E-213, E-215, E-216, E-217 - ракообразующие;
- E-250 и E-251 – опасны для сердечно-сосудистой системы;
- E-311, 312, E-313 – вызывают высыпания на коже;

E-320, 321, E-322 - повышенный холестерин;
E-330 - ракообразующий;
E-338, E-339, E-340, E-341, E-407, E-450, E-461, E-462, E-463, E-465,
E-466 – расстройство желудка.

Смертельная жевательная забава.

Российский потребительский журнал «Спрос» провел собственное расследование качества жевательной резинки, продаваемой в российских магазинах. Когда-то в основу жвачки, сообщают эксперты журнала, шло только натуральное сырье - латекс смол различных тропических растений. Сегодня на потребительском рынке жвачек с натуральной основой практически нет.

С развитием химии проще и дешевле, оказалось, использовать синтетические вещества. И сейчас большинство жевательных резинок имеет в своей основе один из двух полимеров - бутиловый каучук или бутадиен-стирольный каучук либо оба сразу. Между тем, пишут эксперты, в отечественном списке полимеров, которым разрешено контактировать с пищевыми продуктами, бутадиен-стирольный каучук не значится. Бутадиен-стирольный каучук состоит из полимеров бутадиена и стирола. Они отрицательно воздействует на организм человека, особенно на слизистые оболочки и нервную систему.

Наиболее опасен, считают специалисты, **стирол** - бесцветная жидкость, производная бензола. Сама по себе жевательная резинка - это полностью синтетический эрзац-продукт с букетом ядо-сладостей, красителей и т.п., несущей в себе только проблемы со здоровьем, да и с самим существованием вообще. Только наше с вами слабоумие позволяет нам «играться» со здоровьем наших детей, покупая такую синтетическую «забаву» детям и использовать Жвачку в виде чистящего средства для зубов.

Источник <http://radosvet.net>

{jcomments on}