

10 najniebezpieczniejszych dodatków do żywności

26 kwietnia 2012

WYDŁUŻYĆ TERMIN WAŻNOŚCI, SKRÓCIĆ LUDZKIE ŻYCIE

Konserwanty i syntetyczne dodatki do żywności zapobiegają utlenianiu się składników, hamują rozwój grzybów oraz pleśni. Ich zadaniem jest wydłużenie terminu ważności danego produktu. Niestety po skonsumowaniu tych toksyn komórki ciała pozbawiane są tlenu oraz składników odżywczych, co w konsekwencji prowadzi do różnych mutacji i stanowi doskonałą pożywkę dla raka.

Tak samo jak ludzie, komórki aby móc się prawidłowo rozwijać potrzebują tlenu. Tocząca się w przemyśle żywnościowym walka z grzybami i pleśnią za pomocą konserwantów doprowadza do wyniszczenia organizmu i wypłukania go z wartościowych składników odżywczych na poziomie DNA, poprzez pozbawienie tlenu komórek mitochondrialnych. Czasami skutkuje to całkowitym ich zamknięciem. Organizm pozbawiony podstawowych składników odżywczych staje się bardziej podatny na choroby,

Jeśli nadal przy wyborze produktów nie kierujesz się ich składami chemicznymi, to lepiej zacznij. Nie trzeba być chemikiem ani lingwistą aby wyłować wśród nich toksyczne substancje. Często tego typu składnikom wymienionym na etykietach towarzyszą eufemistyczne slogany, mające na celu odwrócenie naszej uwagi i zbagatelizowanie zagrożenia.

10 NAJBARDZIEJ NIEBEZPIECZNYCH „DUSICIELI” KOMÓREK

Na terenie Stanów Zjednoczonych istnieje kilka głównych agencji, oraz organizacji „zwalczających raka”, które od ponad 70 lat nie tylko zwalczają wszystkie naturalne, homeopatyczne sposoby leczenia, ale również zatwierdzają, wspierają i czerpią korzyści ze stosowania tych rakotwórczych składników w

pożywieniu, napojach oraz środkach higieny osobistej.

1. Benzoesan sodu – tego „cichego zabójcę” obecnie możemy znaleźć niemal we wszystkich produktach spożywczych, sosach, majonezie, napojach, sokach, a nawet żywności oznaczonej jako „całkowicie naturalna” lub „ekologiczna”.

2. Olej Canola – ta nazwa nie pochodzi od rośliny, Jej źródłem jest połączenie słów „Kanada” i „olej”. Została ona nadana roślinie genetycznie zmodyfikowanej. Podobno rząd kanadyjski zapłacił FDA 50 milionów dolarów, aby znalazł się on na liście produktów Uznanych za Bezpieczne (GRAS). [1]

3. Glutaminian Sodu – FDA pozwala na używanie ponad 20(!) nazw dla tego kontrowersyjnego składnika W jakim celu? Jeśli produkt został oznaczony jako niezawierający MSG, wcale nie oznacza to, że go tam nie ma. [2]

4. Azotany sodu – używane w nawozach, materiałach wybuchowych oraz jako środki czyszczące. Jest uważany za „super sól” (jak glutaminianu sodu), dodawany do żywności, takiej jak hot dogi, wędliny, boczek. Wydłuża termin ważności, zmienia kolor oraz smak.

5. Margaryna – kwasy tłuszczowe typu trans. Mało kto zdaje sobie sprawę, że również w wielu innych produktach, jak np. niektórych zupkach w proszku, chrupkach, słodyczach, większości gotowych wyrobów cukierniczych i fast foodów czy słonych przekąsek, znajdują się duże ilości tych związków. [3]

6. Środki pianotwórcze – chemikalia przemysłowe stosowanie w uszczelniaczach. Składnik najczęściej stosowany w fast-foodach. Uważaj również na TBHQ – pochodną ropy naftowej, stosowany jako stabilizator w perfumach, żywicach, lakierach. Prowadzi do powstawania guzów żołądka i uszkodzeń DNA.

7. Substancje przeciwbrylające – chemiczne substancje absorbujące wilgoć i zapobiegające sklejanemu się związków. Dodawane do soli kuchennej, sproszkowanych produktów

spożywczych. Często składają się z fosforanów, węglanu, krzemianu, które zawierają aluminium. Aluminium jest związana z chorobą Alzheimera, używana również w szczepionkach.

8. Sztuczne barwniki – syntetyczna petrochemia będąca pochodną ropy naftowej. Według jednej z teorii zakwestionowane barwniki mogą przyczyniać się do rozwoju np. ADHD (zespołu nadpobudliwości psychoruchowej). Sztuczne barwniki kryją się między innymi pod emulgatorami E 102, E 104, E 110, E 122, E 124 i E 129. [4]

9. Emulgatory – karagen, monooleinian polioksyetylenosorbitolu (polysorbat E-80), bromowane oleje roślinne (BV0). Składniki często dodawane do czekolady, mleka, twarogów, lodów, galaretek. BV0 pozostają w tkance tłuszczowej przez wiele lat,. Polysorbate 80 występuje także w większości szczepionek.

10. Sztuczne substancje słodzące – aspartam, acesulfam K, sukraloza, Sorbitol, Truvia i oczywście, sacharyna.

Opracowanie: Agnes

Na podstawie: Naturalnews.com

Źródło: NewWorldOrder.com.pl

PRZYPISY

[1]

<http://www.cai.org/pl/studia-biblijne/ostroznie-z-olejami-spozyczymi-olej-canola>

[2] <http://www.netkobiety.pl/t19977.html>

[3] <http://zdrowie.gazeta.pl/Zdrowie/1,101460,3415944.html>

[4]

<http://www.fakt.pl/Szkodliwe-slodycze-barwniki-ADHD,artykuly,138960,1.html>

LEKTURA UZUPEŁNIAJĄCA W „WOLNYCH MEDIACH”

1.

[http://wolnemediamedia.net/zdrowie/gorzka-prawda-o-sztucznych-slodz
ikach/](http://wolnemediamedia.net/zdrowie/gorzka-prawda-o-sztucznych-slodz
ikach/)

2.

[http://wolnemediamedia.net/zdrowie/substytut-cukru-zwany-slodka-tru
cizna/](http://wolnemediamedia.net/zdrowie/substytut-cukru-zwany-slodka-tru
cizna/)

3.

[http://wolnemediamedia.net/zdrowie/dlugasna-lista-przeroznych-truja
cych-i-nietrujacych-e/](http://wolnemediamedia.net/zdrowie/dlugasna-lista-przeroznych-truja
cych-i-nietrujacych-e/)