

Frytki z McDonald's są toksyczne!

7 maja 2018

O tym, że jedzenie w McDonald's nie jest zbyt zdrowe, wszyscy wiemy od dawna. Jednak śledztwo przeprowadzone przez amerykańskiego dziennikarza dowodzi, że żywność w popularnej sieci fast foodów jest nie tylko niezdrowa, ale wręcz toksyczna!

Michael Pollan – dziennikarz i profesor dziennikarstwa na Berkeley Graduate School of Journalism ujawnił niedawno, jak przebiega proces produkcji frytek w McDonald's. Okazuje się, że frytki są w trakcie wytwarzania spryskiwane toksycznym pestycydem, którego spożycie w ciągu 6 tygodni od rozpylenia grozi poważnymi konsekwencjami zdrowotnymi.

Z prywatnego śledztwa dziennikarskiego Michaela Pollana, który odwiedził jedną z hal produkcyjnych wynika, że w zakładach McDonald's stosowany jest pestycyd metamidofos, który wywołuje podrażnienie płuc, katar, trudności w oddychaniu, drętwienie kończyn, niewyraźne widzenie, nudności i wymioty, zaburzenia mowy, nieregularne bicie serca, a w najcięższych przypadkach także śpiączkę prowadzącą do śmierci.

McDonald's posiada restrykcyjną politykę w zakresie selekcji ziemniaków zdalnych do spożycia, która jednak, zamiast sprzyjać, szkodzi miłośnikom fast foodowego jedzenia. Do produkcji swoich frytek McDonald's stosuje bowiem ziemniaki z gatunku Russet Burbank, które mają wydłużony kształt, ale które są też bardzo podatne na różnego rodzaju zarazy, w tym na martwicę. Pestycydy są więc powszechnie stosowane już na samym początku produkcji, aby zabezpieczyć ziemniaki w trakcie wzrostu.

Źródło: PolishExpress.co.uk