

Jaki jest sekretny składnik Coca-Coli?

8 września 2018

W 2006 roku w Turcji po raz pierwszy na świecie wszczęto przeciwko Coca-Coli postępowanie sądowe w związku ze składem napoju. Na etykiecie zazwyczaj jest mowa, że Coca-Cola zawiera cukier, kwas fosforowy, kofeinę, karmel, dwutlenek węgla i trochę „ekstraktu”. Ten ekstrakt właśnie wywołał podejrzenie. Koncern Coca-Cola został zmuszony do ujawnienia tajemnicy z czego właściwie robi colę. Był to płyn uzyskany z owada Cochineal.



Koszenila to owad żyjący na Wyspach Kanaryjskich i w Meksyku. Owad przysysa się do rośliny, pije z niej sok i nigdy nie rusza się z miejsca. Dla tego owada przygotowuje się specjalne pola. Owady zbierają mieszkańcy wiosek... Z samic i jaj tych owadów powstaje pigment, który nazywa się karminem, barwi on coca-colę na kolor brązowy. Suszone koszenily wyglądają jak rodzyнки, ale w rzeczywistości to owady!

Teraz już wiemy co oznacza słowo „Koka” w nazwie napoju. A teraz, co skrywa się pod słowem „Kola”. Aby to zrobić, trzeba opowiedzieć historię pracownika, który spędził 23 lata

pracując w fabryce Coca-Coli.

„Surowcem do coli są słodkie korzenie, tymi korzeniami żywią się różne ssaki, w tym myszy. Duże firmy produkujące colę zbierają te korzenie w tonach za pomocą koparek. Przy zbiorze wielu ton korzeni nie są w stanie wyciągnąć myszy. Dlatego korzenie są miażdżone razem z tym, co było pomiędzy korzeniami. Dopiero po tym, resztki wełny, łapy itp. wyciągane są z takiej masy! Ponieważ napój ma ciemniejszy odcień, nie można zauważyć, że zawiera on również krew i sok żołądkowy myszy. Oczywiście, giganci – firmy produkujące colę, starają się neutralizować szkodliwe substancje za pomocą chemikaliów.”

Przez 23 lata pracownik, który opowiadał tę historię, nigdy nie wypił szklanki coli.

Dalej osądźmy sami

Naukowcy z Waszyngtonu rozłożyli składniki będące jednym ze składników Coca-Coli. Okazało się, że karmel – to nie stopiony cukier, ale mieszanka chemiczna cukru, amoniaku i siarczynów, otrzymywana przez wysokie ciśnienie i temperaturę. Może powodować raka płuc, wątroby, tarczycy i białaczkę.

Wyjaśniło się, że w gazie jest spirytus: to jest podstawa tego właśnie tajnego dodatku „7x”. Do alkoholu dodaje się kilka kropel olejków aromatycznych, kolendrę i cynamon.

A ciecz owada koszenieli – dzięki karminowi w ogóle nie przeszła certyfikacji, dlatego w niektórych krajach nie produkuje się coli.

Jak organizm reaguje na colę?

Fakty, które postawią kropkę nad pytaniem, pić czy nie pić...

1. Po 10 minutach – 10 łyżeczek cukru „uderzą” w nasz system (to codzienna polecana norma). Nie czujemy tego, ponieważ kwas

fosforowy tłumi działanie cukru.

2. Po 20 minutach – we krwi będzie skok insuliny, wątroba zamienia cały cukier w tłuszcz.

3. Po 40 minutach – wchłanianie kofeiny jest zakończone, źrenice rozszerzają się, ciśnienie krwi wzrasta, ponieważ wątroba wrzuca więcej cukru do krwi, receptory adenozyiny są blokowane, zapobiegając w ten sposób senności.

4. Po 45 minutach – ciało zwiększa produkcję hormonu dopaminy, który pobudza centrum przyjemności w mózgu (ta sama zasada działania jak w przypadku heroiny).

5. Godzinę później – kwas fosforowy wiąże wapń, magnez i cynk w jelitach, przyspieszając metabolizm i zwiększając wydzielanie wapnia przez mocz.

6. Ponad godzinę – w grę wchodzi działanie moczopędne. Wapń, magnez i cynk znajdujące się w kościach są wydalone, podobnie jak sód, elektrolity i woda.

7. Ponad półtorej godziny – stajemy się drażliwi lub apatyczni, cała woda z coca-coli jest wydalana jest przez mocz.

Fakty, które postawią kropkę nad i w odpowiedzi pić czy nie

Aktywnym składnikiem Coca-Coli jest kwas ortofosforowy. Jego pH wynosi 2,8. Aby przetransportować koncentrat Coca-Coli, ciężarówka musi być wyposażona w specjalne pojemniki przeznaczone do materiałów silnie korodujących.

Szczegółowy skład reklamowanego produktu bezkofeinowego Coca-Cola Light: Aqua carbonated, E150d, E952, E950, E951, E338, E330, Aromas, E211.

1. Aqua carbonated – nasycana gazem woda. Obecność dwutlenku

węgla w wodzie stymuluje wydzielanie żołądkowe, zwiększa kwasowość soku żołądkowego i wywołuje wzdęcia – obfite wydzielanie gazów. Ponadto nie stosuje się wody źródlanej, ale wodę wodociągową, przepuszczoną przez specjalne filtry.

2. E952 (Kwas cyklaminy i Na, K, Ca), Kwas cyklaminy i jego sole sodowe, potasowe i wapniowe. Substytut cukru. Cyklamiat to syntetyczna substancja chemiczna, ma słodki smak 200 razy słodszy od cukru, jest stosowana jako sztuczny środek słodzący. Została zakazana do stosowania w żywności dla ludzi, ponieważ jest rakotwórcza powodująca raka. W 1969 roku na zlecenie Federalnej Agencji ds. Produktów Żywnościowych i Leków (FDA) zakazano jej stosowania w Stanach Zjednoczonych, ponieważ udowodniono, że podobnie jak sacharyna i aspartam, powoduje raka pęcherza u szczurów. W tym samym roku została zakazana w Kanadzie. W 1975 r. Została zakazany w Japonii, Korei Południowej i Singapurze. Zabroniono jej używania do produkcji napojów w Indonezji. W 1979 r. Światowa Organizacja Zdrowia zrehabilitowała cyklaminiany, uznając je za nieszkodliwe. Bezpieczna dawka to 0,8 grama na dzień.

3. E150d (Karmel IV – proces siarczanowo-amonowy, barwnik) – spalony cukier, otrzymany przez przetwarzanie cukru w określonych temperaturach, z dodatkiem odczynników chemicznych lub bez nich. W tym przypadku dodaje się siarczan amonu.

4. E950 (Acesulfame Potassium, acesulfam potasowy) – 200 razy słodszy niż sacharoza. Zawiera eter metylowy, który pogarsza pracę układu sercowo-naczyniowego, oraz kwas asparogenny, który wywiera pobudzający wpływ na układ nerwowy i może z biegiem czasu stać się uzależniający. Acesulfam jest słabo rozpuszczalny. Produkty zawierające ten środek słodzący nie są zalecane dla dzieci, kobiet w ciąży i karmiących. Bezpieczna dawka to 1 g na dzień.

5. E951 (Aspartam) – zamiennik dla chorych na cukrzycę. gdy temperatura wzrasta, rozkłada się na metanol i fenyloalanina. Metanol (alkohol metylowy) jest bardzo niebezpieczna 5-10 ml.

może doprowadzić do śmierci nerwu wzrokowego i nieodwracalnej utraty wzroku, 30 ml może doprowadzić do śmierci. W ciepłej wodzie sodowej aspartam przekształca się w formaldehyd, który jest najsilniejszym czynnikiem rakotwórczym. Udokumentowanych przypadków zatrucia aspartamem: utrata zmysłu dotyku, bóle głowy, zmęczenie, zawroty głowy, nudności, kołatanie serca, zwiększenie masy ciała, drażliwość, niepokój, utrata pamięci, niewyraźne widzenie, wysypka, drgawki, utrata wzroku, bóle stawów, depresja, skurcze, choroby narządów rozrodczych, utrata słuchu. Aspartam może również wywoływać następujące choroby: guz mózgu, stwardnienie rozsiane, padaczka, choroba Gravesa-Basedowa, przewlekłe zmęczenie, choroba Parkinsona i Alzheimera, cukrzyca, upośledzenie umysłowe i gruźlica. Bezpieczna dawka to 3 gramy dziennie.

6. E338 (Orthophosphoric Acid, kwas ortofosforowy) – wzór chemiczny: H_3PO_4 . Pożaro-wybuchowy. Wywołuje podrażnienie oczu i skóry. Zastosowanie: Produkcja soli fosforanu amonu, sodu, wapnia, manganu i aluminium, a także w syntezie organicznej, do wytwarzania węgla aktywnego i folii, do wytwarzania materiałów ogniotrwałych, środków wiążących i materiałów ogniotrwałych, materiałów ceramicznych, szkła, nawozów sztucznych, detergentów, medycyny metali do czyszczenia i polerowania metali, tekstyliów do produkcji tkanin ognioodpornych, do produktów naftowych, zapalek. Kwas ortofosforowy stosowany jest w produkcji wody gazowanej i do produkcji soli (proszki do wyrobu ciasteczek). Zapobiega wchłanianiu wapnia i żelaza do organizmu, co może prowadzić do osłabienia tkanki kostnej, osteoporozy. Inne działania niepożądane: pragnienie, wysypka na skórze.

7. E330 (Citric Acid, kwas cytrynowy) – bezbarwne kryształy. Jest szeroko rozpowszechniony w przyrodzie. Uzyskuje się go z tytoniu i fermentacji węglowodanów (cukier, melasa). Stosowany w przemyśle farmaceutycznym i spożywczym. Sole kwasu cytrynowego (cytryniany) są stosowane w przemyśle spożywczym, jako kwasy, konserwanty, stabilizatory, w medycynie – do

produkcji konserw.

8. Aromaty – nie wiadomo, które aromatyczne dodatki.

9. E211 (Sodium Benzoate, benzoesan sodu) – środek wykrztuśny, konserwujący. Kwas benzoesowy (E210), benzoesan sodu (E211) i benzoesan potasu (E212) są wprowadzane do niektórych środków spożywczych, jako środek bakteriobójczy i przeciwgrzybiczy. Takie produkty obejmują dżemy, soki owocowe, marynaty i jogurty owocowe. Nie zaleca się stosowania dla astmatyków i osób wrażliwych na aspirynę. W ostatnich badaniach przeprowadzonych przez profesora w dziedzinie biologii molekularnej i biotechnologii z Sheffield University (Anglia) Petera Pipera, stwierdzono, że związek ten powoduje znaczne uszkodzenia DNA. Według Pipera, benzoesan sodu, jest aktywnym składnikiem konserwantów stosowanych w większości napojów gazowanych, nie niszczy on części DNA, ale dezaktywuje je. Może to prowadzić do marskości wątroby i chorób zwyrodnieniowych, na przykład choroby Parkinsona.

Tłumaczenie: Treborok

Zdjęcie: [StockSnap](#) (CC0)

Źródło oryginalne: [Kramola.info](#)

Źródło polskie: [Treborok.wordpress.com](#)