Kurczak McDonald’s powinien zostać zakazany

29 czerwca 2017

McDonald’s Chicken McNuggets nie jest zdrową żywnością. Jest wysoce przetworzony i najlepiej unikać go, jeśli cenisz swoje zdrowie.

Połowa składników w McNuggets składa się z pochodnej kukurydzy, cukrów, środków zakwaszających i syntetycznych składników, w tym dimetylopolisiloksan (środek przeciwpieniący z silikonu) i trzeciorzędowy butylohydrochinon (lub TBHQ, śmiercionośny środek konserwujący).

Dimetylopolisiloksan, chociaż typowo wymieniony jako „przeciwutleniacz”, nie jest naturalnym przeciwutleniaczem, tylko syntetycznym środkiem konserwującym znajdującym się w wielu przetworzonych produktach spożywczych, między innymi w lakierach i w pestycydach.

TBHQ może powodować nudności, wymioty, delirium i szereg innych niekorzystnych skutków.

McDonalds, jak i inne potrawy z fast foodu, mogą poważnie zaszkodzić twojemu zdrowiu. Wiele z tych produktów nie rozkłada się nawet przez wiele lat, co wskazuje na to, że zawierają więcej substancji chemicznych, niż składniki „prawdziwego jedzenia”, ponieważ prawdziwe produkty spożywcze naturalnie rozkładają się po jakimś czasie.

Twoja dieta powinna składać się ze świeżej, organicznej, całościowej żywności, która nie jest zmodyfikowana genetycznie, jest wolna od sztucznych składników i substancji chemicznych, a jest hodowana w sposób zrównoważony, zachowując prawa natury.

TYLKO 50 PROCENT MCNUGGETS JEST W RZECZYWISTOŚCI KURCZAKIEM

Pozostałe 50 procent zawiera pochodne kukurydzy, cukry, środki zakwaszające i całkowicie syntetyczne składniki, których nikt nie ma w swojej spiżarni. Dimetylopolisiloksan jest środkiem przeciwpieniącym z silikonu. Trzeciorzędowy butylohydrochinon (TBHQ) to chemiczny środek konserwujący tak śmiertelny, że tylko pięć gramów może zabić.

Przetestowano pełną listę składników oferowanych przez firmę McDonald's: „Biały bez kości kurczak, woda, zmodyfikowana skrobia, sól, przyprawy (autolizowany wyciąg z drożdży, sól, skrobia pszeniczna, naturalne przyprawy (źródło botaniczne), olej szafranowy, dekstroza, kwas cytrynowy, rozmaryn), fosforany sodu, przyprawy (olej rzepakowy, jedno- i dwuglicerydów, ekstraktów rozmarynu). Pieczone z wzbogaconej mąki (bielona mąka pszenna, niacyna, żelazo redukowane, monoazotan tiaminy, ryboflawina, kwas foliowy), żółta mąka kukurydziana, zmodyfikowana skrobia, sól, zakwit (soda oczyszczona, pirofosforan sodu, aluminium sodu Fosforan, fosforan jednowapniowy, mleczan wapnia), przyprawy, skrobia pszeniczna, serwatka, skrobia kukurydziana. Przygotowany w oleju roślinnym (olej kokosowy, olej kukurydziany, olej sojowy, uwodorniony olej sojowy z dodatkiem TBHQ i kwasu cytrynowego w celu zachowania świeżości). Dimetylopolisiloksan dodano jako środek przeciwpieniący".

TWÓRCZOŚĆ MCFRANKENSTEINA

Nie ma co do tego wątpliwości. Przetworzone potrawy z McDonald's to nie jedzenie.

Sędzia federalny, Roberta Sweet w postępowaniu sądowym przeciwko sieci restauracji w 2003 roku powiedział: „Kurczak McNuggets, to nie tylko kurczak smażony na patelni, to stworzenie McFrankensteina składające się z różnych elementów, które nie są wykorzystywane w kuchni domowej". Sędzia Sweet zastanawiał się, czy klienci rozumieją ryzyko jedzenia kurczaka McDonald's. To było wiele lat temu, jednak czy klienci McDonalds naprawdę rozumieją ryzyko, jakie podejmują

podczas regularnego spożywania fast foodów?

Jeśli przegapiłeś film Morgana Spurlocka „Super-Size Me”, gorąco polecam go obejrzeć z całą rodziną. Jest to prawdziwa ilustracja tego, jak niebezpieczna – zagrażająca życiu, w rzeczywistości – może być nadmierna dieta fast food.

Jedzenie fast foodów tylko dwa razy w tygodniu, PODWAJA ryzyko wystąpienia insulinooporności w porównaniu z jedzeniem tylko raz na tydzień. Oporność na insulinę, o czym wielokrotnie mówiłem, jest jednym z głównych czynników napędzających większość chorób obecnie walczących z cukrzycą, rakiem i chorobami serca.

Prawdą jest, że potrawy z McDonalda zawierają składniki, które mogą poważnie zaszkodzić zdrowiu.

KURCZAK McNUGGETS ZROBIONY JEST Z BIAŁEGO MIĘSA… I Z CZEGO JESZCZE?

Według McDonald’s, ich kurczak jest „zrobiony z białego mięsa, owiniętego w ostrą panierkę”. Jednak tylko w połowie to prawdziwy kurczak. Reszta jest mieszanką wypełniaczy i dodatków pochodzenia kukurydzianego (najprawdopodobniej genetycznie zmodyfikowanych) wraz z mnóstwem syntetycznych chemikaliów, w tym dwóch wymienionych powyżej:

– dimethyl polysiloxane, silikon o antypieniących właściwościach stosowany w kosmetykach i wielu innych produktach, takich jak Silly Putty;

– trzeciorzędowy butylohydrochinon (TBHQ), produkt na bazie ropy naftowej o właściwościach przeciwutleniających.

Ten ostatni, TBHQ, jest zazwyczaj wymieniony jako „przeciwutleniacz”, ale ważne jest, aby uświadomić sobie, że jest to chemia syntetyczna o właściwościach przeciwutleniających – NIE jest naturalnym przeciwutleniaczem. Ta substancja chemiczna zapobiega utlenianiu tłuszczów i

olejów, wydłużając tym samym okres przechowywania przetworzonej żywności. Jest to powszechnie stosowany składnik przetworzonej żywności wszelkiego rodzaju, ale można go również znaleźć w lakierach i w produktach pestycydowych, a także w kosmetykach i perfumach.

Wspólny Komitet Ekspertów FAO i WHO ds. Dodatków do Żywności stwierdził, że TBHQ jest bezpieczny do spożycia przez ludzi w stężeniu 0-0,5 mg na 1 kg masy ciała. Jednakże Komitet Codex ustalił dopuszczalne limity maksymalne od 100 do 400 mg na 1 kg, w zależności od żywności do której jest dodany.

Guma do żucia może zawierać najwyższy poziom TBHQ.

Zgodnie z Słownikiem Konsumentów Dodatków do Żywności, jeden gram TBHQ może powodować nudności i wymioty, dzwonienie w uszach (szum w uszach), bełkotanie, poczucie uduszenia i upadek.

BUŁKA HAMBURGERA PO 14 LATACH NIE MA ANI JEDNEGO ŚLADU PLEŚNI

Ludzie, te bułki nie są w ogóle podobne do prawdziwego chleba. Pamiętaj, że zdrowe jedzenie to żywność „żywa”, a znakiem żywności żywej jest fakt, że ulega rozkładowi. Fakt, że te hamburgery, bułki i frytki nie rozkładają się, nawet po upływie dziesięciu lat, jest wyraźnym znakiem, że to nie jest prawdziwe jedzenie i nie powinno być częścią twojej diety.

Oto tylko niektóre z składników „żywności” w hamburgerze McDonalda:

– siarczan wapnia 8 (czyli tynk);

– węglan wapnia 9 (środek zobojętniający kwas);

– siarczan amonu 10 (zgodnie z MSDS „szkodliwy w przypadku połknięcia”);

– chlorek amonu (powoduje podrażnienie układu żołądkowo-jelitowego – objawy to mdłości, wymioty i biegunka);

– propionian wapnia 12 (konserwant);

– propionian sodu 13 (inhibitor pleśni).

JESTEŚ TYM CO JESZ…

Jeśli chcesz zachować zdrowie i utrzymać zdrowie swoich dzieci, musisz unikać fast foodów i innych przetworzonych produktów spożywczych. Poświęć trochę czasu na kuchnię, na gotowanie domowych obiadów/posiłków. Jedz jak najwięcej całych, surowych, organicznych, lokalnie uprawianych produktów spożywczych. To jeden z głównych powodów, dla których soki warzywne działają tak dobrze, bo spożywacie żywe surowe jedzenie!

Większość warzyw ma również bardzo niskie poziomy węglowodanów, które minimalizują zaburzenia metabolizmu insuliny – kolejna ważna cecha zdrowej diety.

Bardzo trudno kontrolować jakość jedzenia, jeśli jesz w restauracji/barze, dlatego zalecam przygotowanie większości żywności w domowej kuchni. Jeśli masz zamiar jeść na mieście, to unikaj fast foodów.

Autorstwo: dr Mercola
Tłumaczeni i edycja: Hubertos
Źródło oryginalne: Articles.Mercola.com
Źródło polskie: OnaLubi.pl