

McDonald's zrezygnował z różowego śluzu

3 kwietnia 2012

Korporacja McDonald's poinformowała, że poczynając od sierpnia ubiegłego roku nie wykorzystuje w produkcji hamburgerów wody amoniakalnej – substancji chemicznej, stosowanej w produkcji nawozów, środków czystości i ładunków wybuchowych, lecz w zasadzie uważanej za bezpieczną dla człowieka.

Nieoficjalnego terminu „różowy śluz” używa się w stosunku do mięsa i produktów mięsnych, nieprzydatnych do spożycia przed dodaniem wody amoniakalnej. Substancja zabija patogenne mikroby, takie jak salmonella, pałeczka okrężnicy oraz inne, dzięki czemu mięso nadaje się do spożycia.

Prościej mówiąc, po nasączeniu zepsutego farszu wodą amoniakalną znów można z niego gotować kotlety.

Źródło: [Głos Rosji](#)