Niebezpieczeństwa czyhające w chlebie

1 listopada 2018
Dziś na półkach sklepowych można znaleźć wiele rodzajów chleba: od drogich bezglutenowych po zwykłe.

W klasycznym przepisie na pieczywo stosuje się wyłącznie naturalne składniki bez żadnych dodatków. Ale w drogich i tanich można znaleźć niebezpieczne dodatki.

Eksperci portalu Life zorientowali się, że w celu poprawy smaku wyrobów piekarniczych często stosuje się bromian potasu (E924a). Taki dodatek pozwala zrobić smaczną bułkę nawet z mąki o najniższej jakości. Cena takiego produktu będzie niska i atrakcyjna dla kupującego.

Bromian potasu nie jest jedyną niebezpieczną substancją, którą można znaleźć w zwykłym pieczywie. W celu wybielenia mąki i uelastycznienia ciasta dodawany jest azodikarbonamid (E927a). W 2008 roku zabroniono stosowania tej substancji, ponieważ prowokuje ona choroby układu oddechowego, alergie i astmę.

Aby przedłużyć okres trwałości produktu stosuje się konserwant propionian wapnia (E282). Najczęściej dodatek ten jest używany do wyrobu chleba pita i płaskich chlebów. Skutki uboczne tego składnika zaczynają się po skumulowanym efekcie. Powoduje bóle głowy.

Ponadto zamiast masła, często stosuje się margarynę, która przyczynia się do rozwoju otyłości, miażdżycy tętnic i zwiększa ryzyko udarów i ataków serca.

Właściwy wybór chleba jest dość trudny. Aby znaleźć dobry chleb w sklepie, trzeba przyjrzeć się jego składowi. Normalny nie pęka, przy naciskaniu na niego szybko odzyskuje kształt i nie zapada się. Dobry chleb nie powinien śmierdzieć

stęchlizną. To jest główna różnica w porównaniu z produktami niskiej jakości.

Źródło: pl.SputnikNews.com