

Producenci żywności oszukują nas szkodliwą fruktozą

8 lutego 2017

Producenci żywności znowu oszukują nas fałszywymi reklamami. Większość konsumentów jest coraz bardziej świadomych i chcą unikać produktów zawierających szkodliwe dla zdrowia składniki. Syrop glukozowo-fruktozowy jest jedną z tych substancji, które wyrobiły sobie złą opinię. W jaki sposób nas oszukują?

SYROP GLUKOZOZO-FRUKTOZOWY ZMIENIA NAZWĘ

Ten wątpliwy słodzik – syrop glukozowo-fruktozowy, który jest znacznie tańszy od zwykłego cukru i przedłuża termin ważności produktów jest powiązany z wieloma problemami zdrowotnymi, takimi jak: choroby serca, otyłość, demencję, cukrzycę, rak, niewydolność wątroby. Z tego powodu wielu konsumentów zaczęło sprawdzać etykiety żywności i odsuwać żywność zawierającą syrop glukozowo-fruktozowy. Spowodowało to zmniejszenie zysków producentów żywności.

Jednak producenci znaleźli podstępny sposób oszukania klientów. Zamiast usunąć z produktów ten szkodliwy składnik, zmienili jego nazwę.

Przez lata przemysł kukurydzy próbował nas zwodzić. W 2010 roku Stowarzyszenie Kukurydzy (Corn Refiners Association) starało się poprawić wizerunek syropu glukozowo-fruktozowego. Na szczęście, FDA odrzuciło ich wnioszek o zmianę nazwy syropu glukozowo-fruktozowego na bardziej naturalne określenie: „cukier kukurydziany”. Niemniej jednak udało się im zmienić nazwę z „syropu glukozowo-fruktozowego” na „syrop fruktozowy” lub „fruktozę”.

DLACZEGO ZALEŻY IM NA WYRAZIE „FRUKTOZA”?

Ponieważ, fruktoza jest cukrem zawartym w owocach. Brzmi o wiele zdrowiej i naturalniej, niż syrop glukozowo-fruktozowy. Jednak glukoza w owocach jest naturalnym składnikiem. Spożywamy ją wraz z błonnikiem, enzymami, witaminami i minerałami.

Toksyczny składnik nazywany teraz fruktozą lub syropem fruktozowym, zawiera jeszcze wyższe stężenia szkodliwego syropu glukozowo-fruktozowego, co czyni go większym zagrożeniem dla zdrowia, niż zwykły używany do tej pory syrop. Regularny syrop glukozowo-fruktozowy (HFC-42 lub HFC-55) zawiera odpowiednio 42 lub 55 procent fruktozy, a nowy nazywany teraz fruktozą lub syropem fruktozowym HFC-90, zawiera 90 proc fruktozy.

Firmy spożywcze wykorzystują zmianę nazwy syropu, aby ukryć go w swoich produktach. Oszustwo jest powszechne. Przez to, że zmienili nazwę z syropu glukozowo-fruktozowego na glukozę, piszą na opakowaniach produktów: „produkt nie zawiera syropu glukozowo-fruktozowego”.

CO NA TO FDA?

Odmówili uznania HFC-90 jako bezpieczny składnik produktów żywnościowych, jednak nic z tym nie robią.

Ze względów budżetowych i długiego okresu badania produktów, FDA w 1997 roku postanowiło, że firmy spożywcze mogą same badać swoje produkty i określać, czy są bezpieczne, czy nie. Ten system samoregulacji legalnie pozwala producentom żywności przekładać zyski nad zdrowiem konsumentów.

Co ciekawe. Syrop glukozowo-fruktozowy jest gorszym zdrowotnie produktem od cukru.

Najlepszym sposobem na ochronę zdrowia przed produktami korporacyjnymi jest unikanie przetworzonej żywności i dokładne czytanie etykiet na produktach.

Wymienię najbardziej popularne nazwy syropu glukozowo-fruktozowego, których nie powinniśmy spożywać:

- syrop kukurydziany,
- syrop glukozowy,
- syrop glukozowo-fruktozowy,
- syrop tapioki,
- fruktoza,
- krystaliczna fruktoza.

Autorstwo: Amy Goodrich

Tłumaczenie: Kasia Brzoza

Źródło oryginalne: NaturalNews.com

Źródło polskie: OnaLubi.pl