Sukraloza – chlorowany słodzik toksyczny dla organizmu

21 grudnia 2019

Sukraloza powszechnie znana na rynku konsumenckim pod handlową nazwą „Splenda” to niekaloryczna, sztuczna substancja słodząca. W 2009 roku słodzik ten zyskał miliony klientów na całym świecie. W tym samym roku wprowadzono go także na rynek Polski. Dla producentów żywności stał się istnym błogosławieństwem, zaś dla konsumentów nieświadomych zagrożenia, jakie za sobą niesie jego spożywanie – czystym przekleństwem.

https://www.youtube.com/watch?v=6tFJDyLtMwY

Sukraloza – siostra cukru

Sukraloza jest pochodną sacharozy. Różni się jedynie dodatkowymi aromatami chloru.

Odkryto ją w 1976 roku w laboratorium londyńskiego uniwersytetu Quenn Elizabeth College. Wówczas poszukiwano substancji, którą można byłoby dodawać do żywności i która byłaby odporna na działanie wysokich temperatur. I tak powstała sukraloza, sztuczny słodzik, który jest 600 razy słodszy od cukru, a przy tym jest w 80% wydalany z organizmu.

Poczynaniami badaczy z londyńskiego uniwersytetu zainteresowali się dwaj czołowi producenci Johnson & Johnson Company oraz Tale & Lyle, którzy wdrożyli procedurę szczegółowych badań nad bezpieczeństwem stosowania sukralozy. Trwały one 15 lat.

W 1991 roku sukraloza jako słodzik pod nazwą Splenda zadebiutowała w Kanadzie. W ciągu kilkunastu następnych lat

rozprzestrzeniła się i została oficjalnie zarejestrowana niemal na całym świecie – począwszy od krajów Unii Europejskiej po liczne (w sumie ponad 50) państwa znajdujące się poza nią, m.in. w Australii, Japonii, Chinach.

(Nie)bezpieczeństwo stosowania

Komitet Ekspertów ds. Dodatków do Żywności Światowej Organizacji Zdrowia oraz amerykańska Agencja ds. Żywności i Leków (FDA) potwierdziły bezpieczeństwo stosowania sukralozy u ludzi. Taka jest przynajmniej oficjalna wersja, z którą niekoniecznie zgadzają się co odważniejsi naukowcy i biochemicy.

Jeden z badaczy i biochemików, doktor James Bowen tak oto wyjaśnia toksyczność sukralozy. „Splenda (sukraloza) jest po prostu chlorowanym cukrem, chlorowanym węglowodanem, który jest bardzo niebezpieczny dla naszego organizmu”.

Chlorowane węglowodany przynależą do klasy związków chemicznych określanych jako chlorokarbony. Na liście tych związków znajduje się szereg znanych trucizn, które w połączeniu z innymi syntetycznymi substancjami sieją w naszym organizmie spustoszenie, są rakotwórcze i teratogenne. Należą do nich m.in. polichlorowane bifenyle (PCBs), chlorowane węglowodory alifatyczne, chlorowane węglowodory aromatyczne, np. DDT, pestycydy chlorowoorganiczne, np. aldryny i dieldryny oraz chlorowane etery aromatyczne, np. polichlorowane dioksyny (PCDD) i polichlorowane dibenzofurany (PCDF).

Ciekawym jest fakt, że większość badań na temat bezpieczeństwa stosowania sukralozy należało do grupy badań przeprowadzonych na zwierzętach, opracowanych i nigdy nieopublikowanych przez samych zainteresowanych wprowadzeniem substancji na rynek, czyli firmy Tale & Lyle. Czyżby uwidaczniała się tu stronniczość?

Nieprzyjemne konsekwencje

Pomimo tego że FDA twierdzi, iż sukraloza jest w pełni bezpieczną substancją, szereg niezależnych i nieskorumpowanych naukowców zajął się sprawdzaniem wpływu jej toksyczności na ludzki organizm.

W toku badań przeprowadzanych na zwierzętach zwrócono uwagę na kilka zdrowotnych aspektów i zasugerowano producentom przeanalizowanie wpływu tegoż słodzika u ludzi pod kątem:

– powiększenia wątroby oraz nerek;

– kurczenia się śledzony i grasicy;

– uszkodzeń nabłonka jelit;

– zaburzeń poziomu glukozy we krwi oraz metabolizmu insuliny;

– zahamowaniu wzrostu;

– szkodliwości stosowania przez kobiety ciężarne, matki karmiące, dzieci, osoby starsze, cukrzyków i chorujących na nowotwory.

Ponadto zespół badaczy z Purdue University pod kierownictwem dr Susan E. Swithers stwierdził, że spożywanie dużych ilości produktów ze sztucznymi substancjami słodzącymi, takimi jak np. sukraloza wcale nie sprzyja odchudzaniu, a wręcz przeciwnie – może prowadzić do otyłości, zaburzeń metabolicznych oraz cukrzycy typu 2.

Niskokaloryczność naszpikowana sukralozą

Jeżeli na etykiecie produktu znajdziemy oznaczenie E 955 możemy być pewni, że w jego składzie znajduje się sukraloza.

Najczęściej dodaje się ją do takich produktów spożywczych jak:

dietetyczne i niskokaloryczne desery, produkty mleczne, napoje bezalkoholowe i soki owocowe. Zawierają ją także niektóre piwa, dżemy, marmolady, galaretki, kremy i masła czekoladowe, musztardy, sosy sałatkowe, słodycze, jogurty i serki, gumy do żucia oraz płatki śniadaniowe.

Światowa Organizacja Zdrowia określiła dopuszczalną normę spożycia sukralozy, która wynosi 15 mg na 1 kg masy ciała, przy czym odradza jej bezwzględne spożywanie dzieciom oraz kobietom w ciąży. Przekroczenie normy może wywołać niepożądane skutki uboczne, które naukowcy zaobserwowali u zwierząt.

Źródło: OdkrywamyZakryte.com