

Sześć niesamowitych kłamstw przemysłu spożywczego

13 listopada 2014

Przemysł spożywczy jest oparty na serii kłamstw, w które większość z nas po prostu woli wierzyć. Oto sześć niesamowitych kłamstw, którymi próbują nas karmić. Niestety, muszę powiedzieć, że z powodzeniem.

6. Miód, który jemy, i przyprawy, których używamy, są fałszywe. Jeśli nie jesteś na tyle szczęściarzem, aby mieć swój własny pszczeli rój lub udać się do lokalnego sklepu organicznego, w którym miód możesz dostać prosto z ula, najprawdopodobniej twój miód pochodzi z Chin. Wszystkie pyłki, które posiada chiński miód, są filtrowane z niego w celu ukrycia jego pochodzenia, a następnie są dodawane syrop kukurydziany i sztuczne słodziki. Federal Drug Administration (FDA) mówi, że substancja, która nie zawiera żadnego pyłku, nie może być legalnie nazwana „miodem”, ale większość przetestowanych „miodów” największych detalistów nie zawiera nawet śladu. Sos sojowy jest następnym produktem, który jest syntetyzowany. Produkcja właściwego sosu sojowego to długi, żmudny proces. Produkcja sztucznego sosu sojowego trwa tylko trzy dni i ma on znacznie dłuższy okres trwałości. Jest zrobiony z hydrolizowanego białka roślinnego, a następnie są dodane karmel, sól i syrop kukurydziany. Sprawa z przyprawą szafran wygląda jeszcze gorzej, w mojej opinii. Prawdziwy szafran może kosztować nawet do 10 000 dolarów za funt, ale nawet „najwyższej jakości” szafran zawiera około 10% prawdziwego szafranu. Zwykle są to zmielone kawałki roślin zmieszane z prawdziwym szafranem, czasami to może być żelatyna o smaku szafranu, która wygląda dokładnie tak samo, dopóki nie dodasz wody, wtedy całkowicie się rozpuszcza, pozostawiając mdły posmak.

5. Przeciętny kurczak, którego jesz, jest napompowany dziwnymi

płynami. Od dziesięcioleci zdecydowana większość drobiu jest „wzbogacana” innymi substancjami, w tym odpadami mięsa wołowego i wieprzowiny. W większości twój kurczak jest napompowany solanką i „wzmacniaczami smaku”. Ta metoda nazywa się „wypełnianiem” i jest standardową praktyką w branży od lat 1970. Wyjaśniają to tym, że dodają soki do kurczaków, które inaczej byłyby zbyt suche i gumowate. Zapomnieli powiedzieć, że mięso celowo jest gorsze, bo dzięki temu jest szybsze i tańsze w produkcji. Firmy spożywcze często również „spulchniają” swoje kury tak, że dodatkowe substancje mogą stanowić do 30% całkowitej masy ptaka. Ponadto, substancje te mogą czterokrotnie zwiększać poziom sodu w mięsie. Niestety, o ile składniki „wypełniaczy” trudno opisać jako „naturalne”, to sam kurczak może być oznaczony jako 100% naturalny.

4. Twoje mięso może być zrobione ze sklejonych skrawków. Istnieje substancja w przemyśle mięsnym o nazwie „transglutaminaza”, która jest przeznaczona do użytku przez kucharzy, którzy czasami potrzebują połączyć różne części dania razem po ugotowaniu. Przemysł mięsny używa tej substancji do klejenia skrawków mięsa, do „patchworku”, który przypomina jeden kawałek mięsa. Ponieważ proces ten nie pozostawia śladów i nie jest wymagane, aby go uwzględnić w wykazie składników, masz minimalną szansę wiedzieć, że transglutaminaza jest w mięsie. To nie tylko powoduje, że płacisz za doskonały kawałek mięsa, który składa się z resztek, ale sprawia, że jest prawie niemożliwe, aby śledzić źródła zatrucia pokarmowego.

3. W większości sprzedawany łosoś jest barwiony na różowo. Łosoś nie oznakowany „dziko złapany”, jest hodowany na diecie granulek do akwarium, pozostawiając mięso mdłe i szare. Granulki, którymi są karmione te ryby, są farbowane za pomocą barwników opracowanych przez farmaceutycznego giganta Hoffman-La Roche oraz dobierane zgodnie z paletą kolorów, podobnie do tych, które można wykorzystać, aby wybrać kolor na ścianę w sklepie z farbami. Około 95% łososa atlantyckiego jest

obecnie uprawiane i 100% z niego jest barwiona. Łosoś to nie jedyne farbowane jedzenie. Słynny drób Franka Perdue o „zdrowym, złocistym kolorze” jest faktycznie osiągnięty mieszanką płatków nagietka i barwników. Chleb pszenny jest często barwiony za pomocą melasy i cukru brązowego, a ser cheddar dostaje swoją pomarańczową barwę od starannej mieszanki barwników. Mięso jest również barwione na czerwony odcień, który może mieć związek z rakiem.

2. Wołowina Kobe nie istnieje naprawdę. Jeśli mieszkasz w Stanach Zjednoczonych, Europie, czy Australii, bez wątpienia, nie jadłeś prawdziwej Kobe. Surowe zasady, które mają zastosowanie do produkcji wołowiny Kobe, nie są zgodne z przepisami USA, co sprawia, że mięso jest nielegalne. Z wyjątkiem Makau, Kobe pochodzi wyłącznie w Japonii, a nawet tam może być trudne do znalezienia. Nazwa „Kobe” podlega regulacji wyłącznie w Japonii, w związku z czym w innych krajach może legalnie oznaczać coś innego. Kupując produkt oznaczony jako Kobe, najprawdopodobniej kupisz coś „w stylu” steku Kobe.

1. Oliwa z oliwek jest fałszywa. Oliwne piractwo jest jednym z najbardziej dochodowych przedsiębiorstw włoskiej mafii do tego stopnia, że większość oliwy z oliwek na rynku jest znacznie rozcieńczona lub całkowicie podrobiona. Mówi się, że Joe Profaci, jeden z szefów tej mafii, który był znany jako „Król Oliwy z Oliwek”, był inspiracją dla postaci Don Vito Corleone w „Ojcu Chrzestnym”. Obecnie oliwa z oliwek to w 80% olej słonecznikowy. Faktem jest, że jesteśmy tak bardzo przyzwyczajeni do fałszywej oliwy z oliwek, że smakosze odrzuciliby czystą oliwę z oliwek twierdząc, że smakuje sztucznie. Przemysł oliwny jest porównywalny do przemytu kokainy.

Tłumaczenie: Olga Ka

[Źródło oryginalne: massreport.com](http://massreport.com)

Źródło polskie: [Wolna Polska](http://WolnaPolska)