

Szokujące składniki we frytkach McDonald's

12 listopada 2014

Można przypuszczać, że frytki McDonald's zawierają 3 składniki: ziemniaki, olej i sól. Ale jeżeli tak myślisz, to daleko jesteś od prawdy.

Począwszy od ubiegłego roku McDonald's rozpoczął kampanię przejrzystości, najprawdopodobniej by stworzyć wizerunek korporacji dbającej o zdrowie i świadomość konsumentów. W rezultacie firma stworzyła listę składników i technik przetwarzania dostępną na ich stronie internetowej. Z ciekawości, dokładnie wiem co jest w tych frytkach.

Okazuje się, że frytki McDonald's zawierają 17 składników! Zawierają one:

- Ziemniaki (Uff! Cieszę się, że jest to pierwszy składnik) - Olej rzepakowy –większość olei rzepakowych jest modyfikowana genetycznie.
- Uwodorniony olej sojowy-podobnie jak olej rzepakowy, olej sojowy jest produkowany z genetycznie modyfikowanych nasion soi. Proces uwodornienia oleju sprawia, że zawiera więcej niezdrowych nasyconych kwasów tłuszczowych.
- Olej słonecznikowy – zdrowy olej jadalny, ale podgrzewany do wysokiej temperatury na długo zanim zostanie zastosowany do gotowania, jest chemicznie zmieniony i jest źródłem stanów zapalnych ciała.
- „Naturalny smak” – naturalny aromat McDonalda jest najwyraźniej uzyskany ze źródła roślinnego, ale określenie „naturalny” nie oznacza nic, ponieważ może zawierać nawet glutaminian sodu – toksynę nerwów i mózgu (MSG).
- Dekstroza – Rodzaj cukru.

- Pirofosforan sodu- składnik jest najwyraźniej wykorzystywany do utrzymania koloru frytek. W dokumentacji przemysłu chemicznego jest wymieniony jako niebezpieczny w przypadku spożycia.
- Kwasu cytrynowy – stosuje się jako środek konserwujący.
- Dimetylopolisiloksan – wykorzystywany jako anty-pieniący środek. Ten chemiczny środek jest zazwyczaj stosowany w przemyśle jako uszczelniacz.
- Olej roślinny do smażenia, który jest mieszanką 7 składników, w tym: olej rzepakowy, olej kukurydziany, olej sojowy, utwardzony olej sojowy zawierający tert-butylohydrochinon (TBHQ), kwas cytrynowy i dimetylopolisiloksan.

Omówiliśmy większość z tych składników powyżej. Olej kukurydziany, podobnie jak jego koledzy z soi i rzepaku, jest teraz głównie z genetycznie zmodyfikowanej kukurydzy.

TBHQ jest to składnik na bazie ropy naftowej, podobny do butanu, stosowany jako środek konserwujący. Ten składnik ma związek z astmą, chorobami skóry, zaburzeniami hormonalnymi oraz w długoterminowych badaniach na zwierzętach – z rakiem i uszkodzeniami DNA.

Wbrew temu, co twierdzi McDonald's swoim hasłem, nie jestem „lovin, it”!

Tłumaczenie: Olga Ka

Źródło oryginalne: www.getholistichealth.com

Źródło polskie: [Wolna Polska](#)