

Mnohé zpracované potraviny mohou obsahovat potenciálně toxické látky, které nejsou uvedeny na obalu

 badatel.net/mnohe-spracovane-potraviny-mozu-obsahovat-potencialne-toxicke-latky-ktore-nie-su-vedene-na-obale

redakce

23. júla 2024

(Ethan Huff, [Natural News](#)) Pravděpodobně znáte mnohé nepřípustné přísady ve zpracovaných potravinách, kterým je třeba se za každou cenu vyhnout (tj. syntetická barviva a konzervační látky).

Jak je to však s „neviditelnými“ aditivy, které se skrývají potravinách bez označení na obalu?

Jedná se o skryté přísady, známé jako „pomocné látky při zpracování“, které nejsou vyznačeny na obalu, protože technicky nejsou součástí samotného potravinového výrobku, ale jsou spíše zbytky, které zůstaly z procesu výroby těchto potravin.

Běžné pomocné látky při zpracování zahrnují přísady, do kterých se potraviny namáčejí, myjí se v nich nebo se filtrují, například nápoje jako víno a džus, aby vypadaly průzračněji.

Mohou to být také látky, které zlepšují texturu chlebových výrobků, aby byly měkčí a pružnější.

„Během výrobního procesu se tyto pomocné látky spotřebovávají, přeměňují nebo odstraňují, čímž se stávají v konečném produktu prakticky nezjistitelné,“ varuje Flora Zhaoová z portálu *The Epoch Times* před skrytou přítomností pomocných látek ve zpracovaných potravinách.

Například u ovocné šťávy někteří výrobci přidávají během extrakce šťávy enzymy, aby se dosáhlo výtěžnosti vyšší než 90 procent hmotnosti ovoce. Když se několik hodin rozmixované ovoce zahřívá,

enzymy jako pektináza a amyláza zkapalňují konečný produkt rozkladem celulózy a polysacharidů, jako je pektin. Z ovoce se tak získá více šťávy a cukrů.

„Tyto enzymy zlepšují tok šťávy ve zpracovatelských nádobách a zvyšují její sladkost,“ vysvětluje Zhaoová. „Spotřebovávají se a přeměňují se během zpracování, ale v konečném důsledku se nezobrazují na etiketě mezi složkami.“

Další zpracovanou potravinou obsahující skryté pomocné látky je mléko „bez laktózy“, které obsahuje přidanou laktázu, aby se zabránilo škodám způsobeným pasterizací.

Syrové mléko totiž obsahuje přírodní enzymy, které štěpí laktózu, ale pasterizované mléko ne, a proto ho mnoho lidí nemůže pít kvůli „laktózové intoleranci“.

„Kromě toho nanášení palmového vosku na pečící formy pomáhá při snadném uvolnění koláčů,“ říká Zhaoová. „Omáčky v lahvích často obsahují dusík přidaný během plnění do lahví, aby se vytlačil kyslík, čímž se zabrání oxidaci a znehodnocení produktu.“

(Související: Věděli jste, že globální potravinovou politiku kontroluje hrstka nadnárodních firemních potravinových gigantů, mezi které patří Coca-Cola, Nestlé a PepsiCo?)

Látky používané ke zpracování potravin nejsou nutně bezpečné ke konzumaci

Co jsou tedy vlastně ty látky pro zpracování potravin?

Jedná se o věci jako čířící činidla, zákalová činidla, katalyzátory, flokulanty, filtrační kyseliny či inhibitory krystalizace. Mají mnohé účely, ale obecně jde o pomocné látky pro zpracování potravin, které maximalizují trvanlivost a v konečném důsledku i zisky pro potravinářské korporace.

Martin Bucknavage, hlavní specialista na bezpečnost potravin na Katedře potravinářství Pennské státní univerzity, říká, že s konzumací skrytých pomocných látek při zpracování potravin nejsou spojena žádná rizika.

Na druhé straně, inženýr potravinářských výrobních procesů Tim Bowser z Centra zemědělských produktů Roberta M. Kerra při Oklahomské státní univerzitě, říká, že je tomu jinak.

„U všech procesů existují rizika,“ varuje Bowser. *„Určitě existují potenciální vedlejší účinky a negativní aspekty, které je třeba přezkoumat.“*

Podstatné je, že podle Bowsera je nepravděpodobné, že by výrobci potravin používali pomocné látky při zpracování potravin pro účely klamání a padělání kvůli způsobu, jakým fungují.

„Nemají takovou schopnost podvádět,“ říká Bowser. *„Zbytky uvedených látek by byly příliš nízké pro možnou detekci.“*

Technologie detekce však neustále pokračuje, takže se můžeme dočkat času, kdy bude možné pomocné látky na zpracování potravin odhalit na úrovni částí na miliardu (ppb) nebo dokonce částí na bilion (ppt).

Pivo je další potravinový výrobek, který často obsahuje skryté pomocné látky, a to i ve státech, jako je Německo, kde jsou zakázány.



Předpokládá se, že křemelina, která se používá k filtrování alkoholu a nápojů obecně, je někdy kontaminována arsenem , což by mohlo vysvětlovat, proč německá piva zaznamenávají postupné zvyšování jeho koncentrace v konečném produktu.

„Používání určitých pomocných látek při zpracování potravin může zvýšit hladiny kontaminantů v nápojích,“ potvrdil mluvčí amerického Úřadu pro potraviny a léčiva (FDA).

Více informací o tom, co nejíst a čím nekrmit svou rodinu, se dozvíte na stránce JunkFood.news .

Autor: Ethan Huff, Zdroj: naturalnews.com , Zpracoval: Badatel.net



Související články

- Když uvidíte, jak se vyrábějí gumové bonbóny, už nikdy víc je nesníte
- 20 potravinových přísad, kterým se za každou cenu vyhněte
- Není to sůl, ani cukr. Jedná se o nebezpečný jed, který jíme každý den
- Přes 2000 „přírodních“ potravinových příchutí jsou ve skutečnosti umělé chemikálie