

Полезно знать! Не ешьте это!

Источник: <https://cont.ws/post/410765>



В феврале 2010 года власть отменила обязательную сертификацию продуктов питания под предлогом её бесполезности. Ныне процесс увеличения доли вредных продуктов достиг апогея. В статье показаны все продукты, которые категорически нельзя употреблять, они опасны для здоровья!

Глутамат натрия E-621

Нельзя есть продукты с добавкой E-326 (глутамат натрия). Берёте упаковку товара в магазине и читаете. Если указан глутамат натрия, не покупаете её вовсе. Глутамат натрия является усилителем вкуса. Сейчас его добавляют даже в самые неожиданные продукты, дабы «подсадить» на них население. Будьте внимательны!

Сахарозаменители

Все заменители сахара обладают сильным жёлчегонным эффектом. У людей с заболеваниями жёлчевыводящих путей, заменители сахара могут обострить течение болезни. А в газированных напитках заменитель сахара вообще мало кто принимает всерьёз и напрасно за воду с «нулём калорий» расплачивается предстательная железа.

Ацесульфам — E950. Он же Sweet One. В 1974 году в США признан медиками медленно действующим ядом и веществом, способным ускорить развитие злокачественных опухолей.

Аспартам — E951. Коммерческие названия: свитли, сластилин, сукразид, нутрисвит. В 1985 году обнаружена химическая нестабильность аспартама: при температуре около 30 градусов

Цельсия в газированной воде он разлагался на формальдегид (канцероген класса А), метанол и фенилаланин.

Цикламат — E952 (цюкли). С 1969 года запрещён в США, Франции, Великобритании и ещё ряде стран из-за подозрения, что этот подсластитель провоцирует почечную недостаточность. В странах бывшего СССР наиболее распространён из-за низкой цены.

Ксилит — E967.

Сорбит — Е420. В больших дозах (более 30 граммов за один приём) вызывает расстройство желудка.

Транс-жиры.

Транс-жиры - то специфический вид ненасыщенных жиров, полученных искусственным путём. Жидкие растительные масла в результате процесса гидрогенизации превращаются в твёрдые растительные жиры — маргарины, кулинарные жиры.

Гидрогенизированные жиры имеют искажённую молекулярную структуру, нехарактерную для природных соединений. Встраиваясь в клетки нашего организма, транс-жиры нарушают клеточный метаболизм. Гидрогенизированные жиры препятствуют полноценному питанию клеток и способствуют накоплению токсинов, что является причиной заболеваний.

Масло 72,5% нельзя кушать ни в коем случае. Это транс-жир — растительное масло низкого сорта разбитое водородом.

Масло меньше 82,5% не бывает. Если не получится найти такое масло, то лучше ешьте растительное. Лучше съесть две ложки натурального сливочного масла, чем целую пачку или килограмм транс-жиров.

Употребление продуктов, содержащих транс-жиры, снижает способности организма к противостоянию стрессам, увеличивает риск возникновения депрессии.

Продукты питания, содержащие транс-жиры:

маргарин;

мягкие масла, миксы сливочных и растительных масел;

рафинированное растительное масло;

майонез;

кетчуп;

продукция фаст-фуда — картофель-фри и т.д., для приготовления которой использовались гидрогенизированные жиры;

кондитерские изделия — торты, пирожные, печенье, крекеры и т.д., для изготовления которых использовался кулинарный жир;

снеки — чипсы, попкорн и т.д.

замороженные полуфабрикаты.

Малосольная селедка в пластиковых упаковках

Малосольная селедка хранится только в масле. Ни в каком уксусе, вине она не хранится. Если селедка без масла, значит в неё добавлен уротропин. Во всём мире уротропин признан очень опасной добавкой и запрещён, (образуется при взаимодействии аммиака с формальдегидом).

Икра малосолёная

Принцип тот же. Икра долго не хранится. Только в замороженном виде или сильносолёная. Если продаётся слабосолёная, значит, в неё добавлен, либо уротропин, либо лимонная кислота. Может быть добавлено что-то другое, но на выходе всё равно получается формальдегид.

Заведомо генно-инженерные продукты

Крабовые палочки. (Крабовая эссенция, смешанная с соей, вопреки названию, крабовые палочки вообще не содержат мяса крабов, а с 1993 года производители были юридически обязаны маркировать их «крабовые палочки ароматизированные».)

Какао.

Арахис. Вживляется ген петунии. Страшно ядовитое вещество. И насекомые арахис не едят.

Импортный картофель.

Зелёный горошек (консервированный).

Кукуруза (консервированная).

Кукурузные палочки и хлопья с сахаром.

Если покупаете кукурузные хлопья, палочки, они должны быть только НЕ сладкие. Потому что сахар не используют в производстве. Сахар горит при температуре 140 градусов. Поэтому используют сахарозаменители, в данном случае — цикломат.

Каши и крупы с ароматизаторами и красителями идентичными натуральным

Это химические вещества, имеющие запах — привкус груши, клубники, банана и т.д. Ничего натурального здесь нет.

Леденцы. Барбарис

Сейчас используется настолько сильная химическая эссенция, что если вы слегка намоченную конфетку оставите на скатерти, она прожжёт скатерть насквозь, вместе с лаком. Уничтожается даже пластик. Представьте, что происходит с вашим желудком.

Джемы. Мармелад Мощнейшие антиокислители. Никогда вы не сможете сохранить вишню в таком первозданном виде. Ничего общего с тем, что было при СССР, нынешний мармелад не имеет. Это просто чудеса химической промышленности.

СМЕРТЕЛЬНО ОПАСНО !

Продукты быстрого приготовления: лапша быстрого приготовления, растворимые супчики, картофельные пюре, бульонные кубики, растворимые соки типа «Юпи» и «Зуко». Всё это сплошная химия, наносящая вред организму.

Сырокопчёные колбасы и прочее... Они из генно-модифицированной сои. Сосиски, сардельки, варёная колбаса, паштеты и другие продукты с так называемыми скрытыми жирами. В их составе сало, нутряной жир, свиная шкурка занимают до 40% веса, но маскируются под мясо, в том числе и с помощью вкусовых добавок. Ни о какой натуральности в данном случае вообще речь не идёт. Берётся тоненькая шейка и килограмм геля. За ночь в специальной машинке гель «расколбашивается» вместе с кусочком шейки и к утру получается огромный кусок «мяса». Как такового мяса в нём не более 5%. Всё остальное - гель (каратинин, усилители вкуса, усилители цвета). Розовый цвет такому «мясу» придают усилители цвета вместе со специальными лампами. Если выключить лампы в витрине, Вы увидите, что цвет - зеленёнький такой.

Как раньше, уже никто не коптит. Используются коптильные жидкости, в которых, опять-таки, формальдегид.

Молочные продукты длительного срока хранения (более 2 мес.). Всё, что хранится более 2-х недель, употреблять нельзя.

Асептическая упаковка — это упаковка с антибиотиком.

Арбузы Если вас пронесло 10 раз, то на 11-й может и не пронести. Арбуз — удобряется такими веществами, что это первый кандидат на отравление.

Перец (не в сезон)

Абсолютно генно-модифицированный продукт.

Кексы в упаковках

Рулеты. Они не черствеют, не портятся, не сохнут, с ними вообще ничего не делается. Они месяц будет лежать. И через месяц они будут такими же.

Конфеты

90% шоколада — это вовсе не шоколад (красители-заменители). Шоколадные батончики. Это гигантское количество калорий, в сочетании с химическими добавками, генетически модифицированными продуктами, красителями и ароматизаторами. Сочетание большого количества сахара и различных химических добавок обеспечивает высочайшую калорийность и желание есть их снова и снова.

Заморские чаи, ароматизированные чаи и многие наши

Пейте натуральный чай, в котором ничего не плавает, дополнительного вкуса нет. Все ароматизированные чаи то с лимонной кислотой, то с апельсиновой кислотой, то с ещё какой-то там кислотой. Привыкание возникает мгновенно. Нам необходимо все кислоты вывести из организма.

Рафинированное дезодорированное растительное масло

Данное масло нельзя использовать в сыром виде в салатах. Масло, произведённое фабриками для производства, является заведомо не предназначенным в употребление продуктом. Такие масла не несут никакой пользы пищеварительной системе, заглушая её работу, блокируя жирной субстанцией все процессы пищеварения.

Сладкие газированные напитки

Сладкие газированные напитки — смесь сахара, химии и газов — чтобы быстрее распределить по организму вредные вещества. Кока-кола, например, замечательное средство от известковой накипи и ржавчины. Подумайте хорошенько прежде, чем отправлять такую жидкость в желудок. К тому же, газированные сладкие напитки вредны и высокой концентрацией сахара - в эквиваленте четыре-пять чайных ложек, разбавленных в стакане воды. Поэтому не стоит удивляться, что, утоляя жажду такой газировкой, вы через пять минут уже снова хотите пить.

Соки в пакетах

Ни о каких натуральных соках в данном случае речь не идёт. НЕТ натуральных соков в продаже в пакетах. НЕТ! Не смейте поить ими детей! Это чистая химия.

Клубника зимой

Абсолютно бесполезный продукт. Ни одного витаминчика там нет.

Это примерный список продуктов, от которых мы рекомендуем отказаться полностью! а стоит это делать или нет, решать Вам!

Источник: pokolenie-x.com