





Dobrze zakonserwowany nowotwór

O szkodliwości konserwantów wiemy od dawna. Ale nie dopuszczamy do głowy myśli, że jest ona aż tak duża. Większość naszych tajemniczych wysypek i alergii to właśnie ich zasługa.

To jeszcze możemy darować producentom żywności, ale tego, że dosypują do niej środków rakotwórczych, już na pewno wybaczac nie można.

Gwiazdami w konserwowaniu żywności są dwa związki: benzoesan sodu i sorbinian potasu. Ten pierwszy, mający oznaczenie E 211, wzmacnia naturalny smak pożywienia, a zarazem niszczy drożdże, pleśnie i wirusy. Chętnie dodaje się go do napoi gazowanych, majonezu, marynat, konserw owocowych i warzywnych. Niestety, ma poważne wady. Jest kancerogenny, a także ma szkodliwy wpływ na procesy zachodzące w naszym mózgu,

Na początku lat 90 ograniczono w Polsce zastosowanie benzoesanu. Do publicznej wiadomości podano, że to z powodu jego znaczenia dla procesów przemian aminokwasów, zachodzących w mózgu (nie podano konkretnie, jakie jest to znaczenie).

Na stronie internetowej jednej z większych firm spożywczych możemy znaleźć informację, że benzoesany spożywane w nadmiarze mogą powodować uczulenia u astmatyków i alergików, a u osób wrażliwych na aspirynę zaburzenia w funkcjonowaniu przewodu pokarmowego (co to znaczy "w nadmiarze", nie podano). I ty, Sorbinianie, przeciwko mnie?

Sorbinian potasu, czyli E 202, do tej pory uznawany był za bezpieczny. Ot, konserwant nie pozwalający w żywności rozmnażać się bakteriom i grzybom. Lekką rączką sypie się go do wszystkiego, głównie do serów, margaryny i pieczywa. A on też jest niebezpieczny dla naszego organizmu, choć trzeba mu przyznać, że nie aż tak, jak benzoesan sodu (bardziej toksyczny jest tylko dla orzęsków, ale akurat te proste organizmy chyba nie mają z nim styczności). Producenci sypią do jedzenia tyle E, ile im na to pozwalają europejskie normy. Jak jednak wynika z badań, aktualne limity dla E 202 i E 211 wcale nie są bezpieczne. Już wypicie litra napoju zawierającego konserwanty i drobny posiłek z sera i sałatki z majonezem stanowi poważne zagrożenie dla naszego zdrowia.

MAGDALENA RÓŻYCKA (Artykuł z: "Poradnik Domowy")

Dane z francuskiego laboratorium badawczego Villejuffer
(podajemy tylko te dodatki do żywności, które oznaczono jako 2...)

E 210 - (rakotwórczy)
E 211 - benzoesan sodu (rakotwórczy)
E.212 - (rakotwórczy)
E 213 - benzoesan wapnia (rakotwórczy)
E 214 - benzoesan etylu (rakotwórczy)
E 215 - benzoesan estru etylowego (rakotwórczy)
E 216 - benzoesan propylu (rakotwórczy)
E 217 - benzoesan estru propylu (rakotwórczy)
E 218 - benzoesan metylu (rakotwórczy)
E 219 - benzoesan estru metylu (rakotwórczy)
E 220 - bezwodnik siarki (niszczy witaminę B)
E 221 - siarczyn sodu (zakłóca czynności jelit)
E 222 - dwusiarczyn sodu (zakłóca czynności jelit)
E 223 - konserwant: metadwusiarczyn sodu -spulchniacz (zakłóca czynności jelit)
E 224 - metadwusiarczyn. potasu(zakłóca czynności jelit)
E 227 - dwusiarczyn wapnia (zakłóca czynności jelit)
E 230 - dwufenyl (zakłóca czynności skóry)
E 231 - ortofenylofeno! (zakłóca czynności skóry)
E 232 - ortofenyl sodu (zakłóca czynności skóry,zakazany)
E 233 - 2,4 thiaxolyl (zakłóca czynności skóry)
E 239 - heksamina (rakotwórczy]
E 240 - (podejrzany)
E 241 - (zakazany)
E 249 - azotyn potasu (szkodzi przy nadciśnieniu)
E 250 - konserwant: azotyn sodu(szkodzi przy nadciśnieniu)
E 251 - azotan sodu (szkodzi przy nadciśnieniu)
E 252 - konserwant: azotan potasu(szkodzi przy nadciśnieniu, zakazany)
E 270 - kwas mlekowy
E 290 - dwutlenek węgla
E 296 - kwas jabłkowy

Autor: źródło: "Poradnik Domowy"

