



0

Falszerze jedzenia

Polscy producenci żywności zaczynają nasładować zachodnie sposoby jej wytwarzania... Należy pamiętać, że to, co sprzedaje się u nas jako chleb i bułka, jest w większości produktami chlebobobowymi i bułkobobowymi.

Kontrolę stwierdziły, że to, co sprzedaje się u nas jako chleb i bułka, jest w większości produktami chlebobobowymi i bułkobobowymi.

Najgorzej wypadły produkty mleczne. Jedna trzecia z nich nie spełniała norm wypisanych na opakowaniu.

Z kolei konserwy rybne mają „zapach lekko gorzkiwy, lekko metaliczny smak i są mdłe”. Na domiar złego takie żywność okreśłania mianem ekologicznej.

Z badań analizowanych przez Valentynę Rakiel-Czarnecką, eksperta ds. żywności z PSL, wynika, że prawie co czwarta woda mineralna czy źródlana (na rynku jest jej około 500 rodzajów).

Na szczęście wciąż jesteśmy krajem dziedzicznym pod względem „ulepszania” żywności. - Polskie płody rolne mają lepszą wartość biologiczną niż produkty intensywnego rolnictwa zachodniego.

Jednak po naszym wejściu do UE przestały obowiązywać branżowe normy żywnościowe z lat 80. Z dzisiejszej perspektywy trzeba przyznać, że nie były one najgorsze.

Jeszcze 24 kwietnia 1997 roku uchwalono w Polsce ustawę bezwzględnie zakazującą powrotu mięsa i przetworów mięsnych z polek sklepowych do producenta.

Do niedawna ze stu kilogramów mięsa odpowiedniej jakości wolno było wyprodukować 52 kg kabanosów czy 86 kg szynki.

Nie inaczej jest z wyrobami drożdżowymi, które mają niewiele wspólnego z drożdżem. Są produkowane z MOM, czyli mięsa drożdżowego odkolorowanego.

Ujłone normy dotyczące rてci odnoszą się wyłącznie do ryb. Jęszcze bardziej tolerancyjne jest obecnie prawo dotyczące kadmu - metalu wysoce rakotwórczego.

Według Lidii Lorek z SGGW, zgodnie z ustawodawstwem UE do żywności może być dodawanych 500 chemicznych substancji dodatkowych.

Głównym motorem rozwoju przemysłowych metod produkcji żywności są płacące stądy miliardowe zyski. Phil Angell, dyrektor ds. komunikacji korporacyjnej koncernu Monsanto, powiedział „New York Timesowi”, „Koncern Monsanto nie powinien być zmuszony do laskowego udzielania gwarancji bezpieczeństwa dla żywności opartej na biotechnologii.”

Takie firmy reklamowe oraz marketingowe mogą się przy okazji nieźle pożywić. Codziennie jesteśmy bombardowani absurdalną propagandą.

Wymafnowiani metodami uzależniania klientów od towaru posługuje się również sam przemysł. Niedawno technolodzy żywności odkryli, że istnieje jakiś smak, występujący obok smaku słodkiego, słodkiego, gorzkiego i kwaśnego. To umami. Zmayı od dawna Aziatów. Substancja wywołująca jego wrażenie występuje m.in. w niektórych azjatyckich grzybach.

Odrębna sprawa jest hodowla. Tajemnica polisylna jest dodawanie do paszy i karmy dla ptactwa hormonów wzrostu i antybiotyków, które podaje się profilaktycznie.

Zresztą, nawet gdyby producenci działali w zgodzie z prawem, zerwała ono na stosowanie sztucznych witami i ulepszcaczy paszy. A ta jest z reguły mieszaniną nasyconych chemią roślin przemysłowych i odpadów zwierzęcych (zwierząt, które były hodowane tą samą metodą).

Na każdym kroku jesteśmy wręcz wprowadzani w błąd przez producentów żywności. Sery, które powinny być wytwarzane z mleka, są podrabiane z użyciem olejów roślinnych.

Cala żywność produkowana metodą przemysłową przesycona jest chemią. Także ta, która postrzegamy jako wolną od niezdrowych składników. Przykładem tego mogą być produkty oznaczone jako „light”.

Co się jednak dzieje, gdy te niewielkie dawki są jędate systematycznie? Co z tymi konsumentami, którzy opijają się gazowanymi napojami „light” nie tylko w upalne dni?

Mamy wiele różnych inspekcji badających żywność. I wszystkie niewydolne. Nie ma między nimi dobrego przepływu informacji, ponadto podlegają trzem różnym resortom - rolnictwa, zdrowia i Urzędowi Ochrony Konkurencji i Konsumentów.

Dr Zdzisław Hałat, epidemiolodg (w trzech kolejnych rządach główny inspektor sanitarny), mówi wprost, że ludzi zajmujących się kontrolowaniem żywności producenci korumpują tak samo, jak koncerny farmaceutyczne lekarzy.

- Wmем li cznych przypadkach, gdy w trakcie kontroli producenci zmieniali deklaracje na temat składu produktu - dodaje wioletni pracownik Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych z południowej Polski.

- Wszystkie środki dodawane do żywności, a posiadające odpowiednie certyfikaty, mogą być używane. Ale nikt nie badał, jakie skutki dla organizmu człowieka mogą mieć przeróżne mikstury i połączenia kilkunastu składników naraż. Z pewnością nie jest to nie zdrowego - mówi Rakiel-Czarnecka.

Wśród samych naukowców trwają spory, na ile bezpieczne są chemikalia właśnie dopuszczone do spożycia w ściśle określonych dawkach. - Konsumentami są obecne substancje wprowadzone do produktów.

- Powołane zarzeczenie w patologii człowieka ma też duży wolumen powstającego w hodowlach przemysłowych aerozolu mikrobiologicznego, amoniaku i odorów. Efekty skażenia gnojowicą powierzków i podziemnych zbiorników wodnych są z natury rzeczy odlegle i mało dotrzelalne przez odbiorców wody - pisze dr Hałat.

Co drugie rodzaje są obecnie niemiędy cierpi na alergię - jedną z najbardziej rozpoznawczonych dolegliwości wywołanych chemicznym skażeniem środowiska. Rośnie liczba chorób nowotworowych, o których przyzwyczajaliśmy się mówić „cywilizacyjne”. Ale co to tak naprawdę znaczy? Gdzie jest ich pierwotne źródło?

Autór rozprawy habilitacyjnej obronionej na jednej z wyższych szkół rolniczych porównał liczbę utylizowanych padłych zwierząt hodowlanych w latach 80. i 90. Okazało się, że w ciągu dekady ich liczba zmniejszyła się dziesięciokrotnie. Nie chęmy formulować podejrzeń z oznakami chorób spiskowych. Ale - jak sugerował rozmówca, który podoślwał nam ten trop - czy przypadkiem padliny, która się gdzieś zawieruszyła, nie zjedli nabycy najtańszych wędlin albo karmione podejrzaną paszą zwierzęta z wielkich hodowli?

Klienci powinni dokładnie sprawdzać na etykietach, co kupują. Wybierać produkty o naturalnej barwie, pieczone bez przedłużonego okresu ważności, żywność jak najmniej przetworzoną.

Warto też pamiętać, że tradycyjne potrawy narodowe mają tę przewagę nad kulinarnymi nowinkami, że ich bezpieczeństwo zostało przetestowane przez poprzednie pokolenia żyjące na danym terytorium.

Natomiast bezkompromisowym obrońcą żywności przemysłowej polecamy wynalazcę w zeszłym roku przez „New Scientist”. Amerykańscy specjaliści ds. żywienia opracowali dla armii amerykańskiej specjalny filtr. Pozwala on zolińską rśnię żywnościową, która przed spożyciem mieszna się z wodą, mieszać z moczem. Zdaniem do żywności z fast foodów oraz współczesnej naski także się liczy; z tym, że hamburger przygotowy z moczem nie ustępuje smakiem hamburgerowi z wodą. Smaczniego!

Zródło: www.onet.pl

