

Șoc! E-urile ar fi...sănătoase!

Mai mult, se pare că E-urile ar ajuta în prevenirea unor boli, dacă sunt consumate cu regularitate. Astfel, conform unei reglementări la care se lucrează în prezent la Bruxelles, unii aditivi și coloranți alimentari ar trebui folosiți sistematic datorită beneficiilor lor. Esterii de stanol, spre exemplu,

populară, deoarece ajută la reducerea glicemiei. Riboflavina și niacina se pare că sunt și ele sănătoase. În prezent se regăsesc în principiu în componența băuturilor energizante.

Aditivii alimentari sunt acele substanțe chimice de sinteză, rareori substanțe de semisinteză, ce sunt adăugate în timpul

de sinteză, folosite în compoziția unui aliment se pune litera E. Potrivit sanataatev.ro, nu există niciun aditiv alimentar care să fie perfect tolerat de către organismul uman. Motivul? Corpul omului poate să recunoască, să prelucreze și să metabolizeze ușor doar ceea ce este natural. Astfel că „în momentul în care în metabolismul

Comisia Europeană e pe cale să răstoarne toate susținerile științifice de până acum, prin noile reglementări cu privire la mâncare, fructe și legume și mult-huliții aditivi alimentari. Potrivit cotidianului britanic Daily Mail, unii dintre acești aditivi ar fi mai sănătoși decât anumite fructe sau legume!?!



ar ajuta la reducerea colesterolului negativ, dacă se consumă cel puțin câte trei grame pe zi. Ar fi la fel de eficienți precum Omega-3! Siropul de lactuloză e mai nou considerat foarte sănătos, ajutând la reglarea tractului digestiv. Metilceluloza este iarăși în curs să devină foarte

procesului tehnologic al unui aliment. Ei sunt folosiți cu scopul de a face mai ușoară prelucrarea alimentelor, conservabilitatea lor, pentru a le îmbunătăți calitățile organoleptice, adică mirosul, gustul și aspectul. Potrivit unei clasificări europene, în fața substanțelor chimice

lui intervine o substanță chimică cu care nu a fost obișnuit pe cale genetică de-a lungul generațiilor, organismul este pus în dificultate, în special tubul digestiv care este obligat să prelucreze ceva ce nu recunoaște, o substanță pentru care ființa umană nu a fost dotată cu un echipament enzimatic”, a declarat prof. univ. dr. Pavel Chirilă, medic primar medicină internă Centrul Medical Naturalia într-un interviu pentru Sănătatea TV.

Cei mai cunoscuți aditivi alimentari, cu efecte grave asupra sănătății sunt benzoatul de sodiu și aspartamul, găsite în compoziția băuturilor răcoritoare care circulă pe piață, dar și în guma de mestecat. Dintre alimentele bogate în E-uri fac parte margarina, mezelurile, supele concentrate și chiar zahărul. Prof. univ. dr. Pavel Chirilă atrage atenția că producția de salamuri, crenvurști și șuncă utilizează des azotați și azoțiți, care consumate în mod regulat provoacă apariția cancerului de tub digestiv. Totodată cercetătorii au demonstrat că există o legătură între consumul regulat de pâine albă și boli grave precum cancerul de colon sau cel de sigmoid.

