

Deténgase a contar estos 10 datos antes de entrar a un McDonalds

El Ciudadano · 6 de octubre de 2014

Antes de irse de cabeza a su restaurante favorito de comida rápida, es posible que desee echar un vistazo a este artículo. ¿Sabía usted que hay una alta posibilidad de que usted va a comer escarabajos machacados y plumas de pato en la hamburguesa preparada por el tío Ronald?





Éstos son algunos de los aditivos más repugnantes que están comiendo cuando se «trata» a ti mismo a un MacDonalds:

1) **Sulfato de Amonio:** Se utiliza para producir en masa de pan, también se utiliza para el suelo de fertilizantes y matar bichos y más comúnmente usado en fuertes productos de limpieza del hogar. Increíblemente, la FDA ha considerado seguro en los bajos niveles que se encuentran en los productos alimenticios, pero la cuestión se ha planteado en cuanto a los efectos sobre las personas que comen pan de cada día. El sulfato de amonio se ha relacionado con la irritación en el tracto gastrointestinal que causa diarrea y náuseas.

2. **Aceite de silicona:** Chicken McNuggets están llenos de dimetilpolisiloxano, un aceite de silicona que se utiliza a menudo para hacer lentes de contacto y otros artículos médicos. El dimetilpolisiloxano es también un agente anti-espumante.

3. **TBHQ :** Usted puede encontrar este aditivo en 18 elementos del menú de McDonald. TBHQ, se usualmente catalogado como un «antioxidante», lo que no lo hace el estado es que es un producto químico sintético con propiedades antioxidantes y NO un antioxidante natural. El producto químico se detiene la oxidación de grasas y aceites que ayuda a prolongar la vida útil de los alimentos procesados. Se utiliza en los alimentos procesados de todo tipo, pero también se encuentra en barnices, lacas y productos plaguicidas. También se utiliza en cosméticos y perfumes para reducir la velocidad de evaporación y mejorar la

estabilidad. Se trata de un conservante químico tan mortal que sólo cinco gramos pueden matarte, pero no entrar en pánico, la FDA dice que es generalmente considerado como seguro (GRAS).

4. **Cisteína-L:** Restaurantes de comida rápida utilizan cisteína-L, es un aminoácido derivado de cabello humano, plumas de pato y pelo de cerdo y se utiliza para dar sabor a su carne y suavizar sus panes y pasteles. Este es un aminoácido que también acorta el tiempo de cocción del pan producido en masa. Esto se produce principalmente en China disolviendo el pelo o en ácido y se envía todo el mundo como un ablandador de pan.

5. **Medicamentos recetados:** Investigadores de la Universidad Johns Hopkins probaron las plumas de los pollos criados de granja y encontró algunos datos interesantes. Los antidepresivos y otros medicamentos con receta se agregan a la alimentación de pollo para la comida «aves de corral» rápido. Básicamente, los pollos son criados en una dieta constante de los medicamentos, de venta libre y drogas prohibidas.

6. **Propilenglicol:** El glicol de propileno es un compuesto químico que se encuentra en anticongelantes, e-cigarrillos y comida rápida.

7. **Carmínico Acid:** Derivado de los escarabajos cochinilla, ácido carmínico se usa para teñir alimentos, especialmente carnes, rojas.

8. **Dimetilpolisiloxano:** Esto se encuentra menús de comida rápida en casi todos fritos y se puede también encontrar en las lentes de contacto, plastilina, cosméticos, champú y acondicionadores, esmaltes, tejas resistentes al calor para nombrar unos pocos!

9. **Dióxido de Silicio:** Este suele añadir a la carne procesada y pollo para evitar la formación de grumos y cotiza ingrediente para chili de Wendy y Taco Bell. Los expertos sugieren que no es perjudicial para el consumo, pero es interesante saber que el ingrediente chile mantener agradable la carne y no se apelmaza es también el componente principal de tierra de diatomeas, comúnmente utilizado como insecticida natural.

10. **Celulosa:** Este se procesa la pasta de madera y se encuentra en casi todos los elemento de menú rápido de alimentos. Se utiliza en proactively todo, desde queso a la preparación de ensalada, de magdalenas con sirope de fresa. Los procesadores de alimentos usan para espesar y estabilizar los alimentos, reemplazar la grasa y aumentar el contenido de fibra. También reduce el costo debido a la minimización de los ingredientes como el aceite o la harina. Celulosa en polvo se produce por la cocción de la pulpa de madera virgen en productos químicos para separar la celulosa que se purifica a continuación. Las versiones modificadas requieren un procesamiento adicional, como la exposición al ácido para romper la fibra más. Éstos son sólo algunos de los restaurantes de comida rápida que incluyen celulosa en sus alimentos: McDonalds, Arby, Jack in the Box, KFC, Pizza Hut, Sonic, Taco Bell y Wendy.

Fuente: [Medicina Natural](#)

Fuente: [El Ciudadano](#)