

ALIMENTACIÓN / TENDENCIAS

14 secretos que no quieres saber acerca de lo que comes

El Ciudadano · 16 de julio de 2015



Obviamente la industria alimenticia utiliza técnicas que algunos de nosotros, en realidad la gran mayoría desconoce, esto hace entrar en una especie de dilema que nos adentra en una realidad un tanto preocupante acerca de qué es lo que en realidad estamos comiendo, y por qué algunas de esas deliciosas comidas resultan muy apetecibles, pero sus procesos de elaboración no son los más comunes ni tampoco los más sanos, echa un vistazo a continuación:

1. La fabricación del yogur griego produce millones de toneladas de ácido (tóxico) cada año, y nadie sabe qué hacer con ello.



2. El jugo de naranja que no viene de concentrado de naranja se procesa con los paquetes de “sabor” artificialmente para garantizar que cada botella sepa exactamente igual.



3. Así es como se mezclan todos los ingredientes de las hamburguesas vegetarianas:



4. La mayoría de la leche comercial esta hecha combinando, calentando, homogeneizando y re-empaquetando la leche de cientos de vacas.



5. Los productores de la cerezas blanquean la fruta con productos químicos y luego la marinan en enormes tanques de jarabe de maíz y colorante para volver a las cerezas rojas de nuevo.



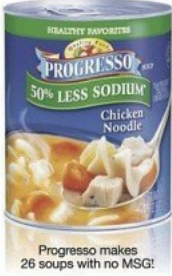
6. Muchas sopas enlatadas están saborizadas con GMS, incluso cuando se especifica que no lo están.

Made with MSG.



Campbell's makes over 90 soups with MSG.

No MSG.



Progresso makes 26 soups with no MSG!

At Progresso, we are removing MSG[®] from *all* of our delicious soups.

And don't worry, we promise to keep the same great taste you've always loved.

PROGRESSO
What a soup should be
www.progressotastechallenge.com

*except that which occurs naturally in yeast extract and vegetable proteins

©2009 P&G Incorporated. Campbell's is a registered trademark of CSC Brands LP.

7. El proceso de enlatado para sopas es tan violento que las compañías cultivan enormes y fuertes zanahorias para que no se desintegren en las sopas.



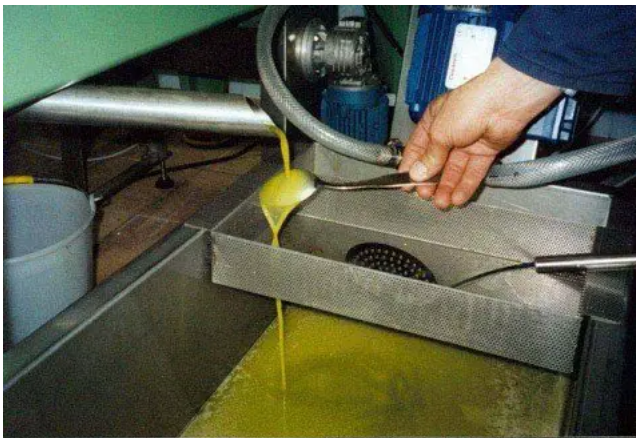
8. Muchos helados son espesados y estabilizados con carragenano, que en realidad es un extracto de algas marinas.



9. Los perritos calientes se llenan con una mezcla pegajosa de recortes de carne, grasas y almidón o “relleno de cereales.”



10. Muchos aceites de oliva “extra virgen” importados (y caros) son realmente hechos con aceites de semillas y frutos secos más baratos.



11. Los productos de color rojo y rosa son a menudo teñidos con extracto de cochinilla, también conocida como cuerpos de insectos diminutos triturados.



12. La crema para café está hecha de jarabe de maíz y (ácidos grasos trans hidrogenados) aceites vegetales.



Y si necesitas otra razón para dejar de poner crema en tu café, ¡echa un vistazo a la textura súper divertida que consigues cuando todos estos ingredientes se combinan!



13. Para hacer tocino, se cuelgan las panzas de cerdo en este extraño armario lava autos y se les baña con una lluvia de “humo líquido”.



14. El queso rallado está lleno de celulosa – es decir pulpa de madera refinada – para evitar que se pegue.



Fuente

Fuente: El Ciudadano