

PRZECZYTAJ - WYTNIJ - SPRAWDZAJ

LISTA SZKODLIWYCH DODATKÓW DO ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

E 102 – niebezpieczny	E 173 – podejrzany	E 241 – podejrzany
E 103 – zabroniony	E 180 – podejrzany	E 250 – szkodzi przy ciśnieniu
E 104 – podejrzany	E 181 – zabroniony	E 251 – szkodzi przy ciśnieniu
E 106 – zabroniony	E 210 – rakotwórczy	E 252 – szkodzi przy ciśnieniu
E 110 – niebezpieczny	E 211 – rakotwórczy	E 310 – bóle żołądka
E 111 – zabroniony	E 212 – rakotwórczy	E 311 – powoduje wysypkę
E 120 – niebezpieczny	E 213 – rakotwórczy	E 312 – powoduje wysypkę
E 121 – zabroniony	E 214 – rakotwórczy	E 320 – dużo cholesterolu
E 122 – podejrzany	E 215 – rakotwórczy	E 321 – dużo cholesterolu
E 123 – b. niebezpieczny	E 217 – rakotwórczy	E 330 – rakotwórczy
E 124 – niebezpieczny	E 220 – niszczy witaminę B12	E 338 – zakłóca trawienie
E 125 – zabroniony	E 221 – zakłóca czynności jelit	E 339 – zakłóca trawienie
E 126 – zabroniony	E 222 – zakłóca czynności jelit	E 340 – zakłóca trawienie
E 127 – niebezpieczny	E 223 – zakłóca czynności jelit	E 341 – zakłóca trawienie
E 130 – zabroniony	E 224 – zakłóca czynności jelit	E 407 – zakłóca trawienie
E 131 – rakotwórczy	E 226 – zakłóca czynności jelit	E 450 – zakłóca trawienie
E 141 – podejrzany	E 230 – zakłóca czynności skóry	E 461 – zakłóca trawienie
E 142 – rakotwórczy	E 231 – zakłóca czynności skóry	E 462 – zakłóca trawienie
E 150 – podejrzany	E 232 – zakłóca czynności skóry	E 463 – zakłóca trawienie
E 151 – podejrzany	E 233 – zakłóca czynności skóry	E 465 – zakłóca trawienie
E 152 – zabroniony	E 239 – rakotwórczy	E 468 – zakłóca trawienie
E 171 – podejrzany	E 240 – podejrzany	E 477 – zakłóca trawienie

E 101 – E 199 –barwniki, np. E 102 - Tartrazyna, E122 - Azorubina, E 132 ~ Indygotyna. Dodawane są by zwiększyć atrakcyjność produktu

E 200 - E 252 – substancje konserwujące, np. E 202 - Sorbinian potasu, E 226 - Siarczyn wapnia, E 235 - Natamycyna... E210 - Najbardziej popularny jest kwas benzoesowy stosowany głównie do zupek w proszku

E 306 – E 321 – przeciwutleniacze, np. E 307 - Alfa-tokoferol, E 311 - Galusan ortylu, E 316 - Izoaskorbinian sodu... Zapewniają dłuższą świeżość tłuszczu.

E 335 – E 341 – regulatory kwasowości, substancje spulchniające, np. E 337 - Winian sodowo-potasowy, E338 - Kwas Fosforowy, E 341 - Fosforany wapnia... Regulatory, np. witamina C, służą do poprawy smaku. Spulchniacze dodawane są, p. do pieczywa, aby zachować jego świeżość, wśród nich popularny fosforan sodu - E 339

E 400 – E 415 _ zagęstniki, substancje żelujące, np. E 406 - Agar, E 413 - Tragakanta, E 415 - Guma ksantanowa. dodawane do jogurtów, galaretek, soków, dżemów.

E 620 – E 635 — wzmacniają smak i zapach, np. E 623 - Diglutaminian wapnia, E 628 - Guanylan dipotasowy, E633 -Iozynian wapnia. Stosowane do zupek w proszku, konserw, wędlin typu salami, E 621 - Glutaminian sodu jest „oskarżany" o wywoływanie migreny

Uwagi : Często w telewizji reklamowane są tabletki na regulowanie trawienia usuwanie bólu, które często występują po zjedzeniu konserwantów. To nie są lekarstwa, ale dalsza chemia, która nie leczy pacjenta, ale go dobija, przyczyna jest w konserwowanej (zatrutej) żywności dzięki której mogły powstać super markety, w których żywność leży na półkach kilka miesięcy. Np. majonez ma ważność trzy miesiące nie musi leżeć w lodówce i nie psuje się! Tańsze jest przechowywanie. (laboratoria pracują pełną parą nad konserwowaniem żywności. Na tym tracimy my wszyscy, jako klienci chorując na raka i choroby układu pokarmowego. Następne pokolenia będą słabsze nie mając sił witalnych jakie są w zdrowej żywności. Wszystko to zorganizowane jest przez ponad narodowe koncerny posiadające wielkie sklepy na całym świecie, aby opanować rynki wszystkich krajów świata. To są elementy globalizmu świata. Wg. Planów masonerii światowej Polska ma być krajem 15 milionowym opartym na turystyce. Jest to coraz bardziej widoczne po posunięciach Unii Europejskiej względem Polski gdzie przemysł ciężki jest likwidowany, (przykład stoczni polskich) zakładane są tylko montownie podzespołów firm zachodnich.