

## ไอศกรีม อาหารขยะ ...จริงหรือ???

นำเสนอเมื่อ : 7 พ.ค. 2552

### ไอศกรีม อาหารขยะ

ไอศกรีมบางยี่ห้อ บางผู้ผลิตใช้ไขมันที่เหลือจากโรงฆ่าสัตว์ แทน และใส่ส่วนผสมสังเคราะห์ จากสารเคมีต่าง ๆ ดังนี้

1. ไดเอทิลกลูคอล ( diethyl glucol ) ..สารเคมีราคาถูก ใช้ดีไขมันให้กระจาย แทนการใช้ไขมัน เป็นสารกันเยือกแข็ง ที่ใช้กันหนาแข็ง ( anti freeze) และผสมในน้ำยากัดสี

2. อัลดีไฮด์ - ซี71 ( aldehyde-C71 ) .. ใช้สร้างกลิ่น เซอร์รี่ ให้ไอศกรีมเป็นของเหลวติดไฟง่าย และยังนำไปใช้ทำสีอะนิลีน พลาสติกและยาง

3. ไพเปอร์ออร์ล ( piperoral ) ..ใช้แทนวานิลลา เป็นสารเคมีที่ใช้ฆ่าเหาและหมัด

4. อีทิลอะซิเตท ( ethyl acetate ) ..ใช้สร้างกลิ่นรสสับปะรด

ใช้เป็นตัวทำความสะอาดหนังและผาทอ กลิ่นของสารเคมีตัวนี้ทำให้เกิดโรคปอดเรื้อรัง ตับ และหัวใจผิดปกติ

5. บิวทิลอัลดีไฮด์ ( butyraldehyde) ใช้สร้างกลิ่นรสเมล็ดในผล

ไม้เปลือกแข็ง เป็นสารประกอบสำคัญในกวายาง

6. แอนนิล อะซิเตท ( anyle acetate) ใช้สร้างกลิ่นรสกล้วยหอม เป็นสารทำลายไขมัน

7. เบนซิล อะซิเตท (benzyle acetate) ใช้สร้างกลิ่นและรสสตรอเบอร์รี่

.....รู้แบบนี้...แทบไม่อยากกินไอศกรีมเลยนะเนี่ย!!