

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. ไพเพอร์ออร์ล (piperoral) ..ใช้แทนวานิลลา เป็นสารเคมีที่ใช้ฆ่าเหาและหมัด

4. อีทิลอะซีเตท (ethyl acetate) ..ใช้สร้างกลิ่นรสสับปะรด ใช้เป็นตัวทำความสะอาดหนังและผ้าทอ กลิ่นของสารเคมีตัวนี้ทำให้เกิดโรคปอดเรื้อรัง ตับ และหัวใจผิดปกติ

5. บิวทิลอัลดีไฮด์ (butyraldehyde) ใช้สร้างกลิ่นรสเมล็ดในผลไมเปิ้ลอกแข็ง เป็นสารประกอบสำคัญในกล้วยาง

6. แอนนิล อะซีเตท (anyle acetate) ใช้สร้างกลิ่นรสกล้วยหอม เป็นสารทำลายไขมัน

7. เบนซิล อะซีเตท (benzyle acetate) ใช้สร้างกลิ่นและรสสตรอเบอร์รี่

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