CIBO INDUSTRIALE, TUTTI I SEGRETI SVELATI

Come riconoscere il cibo sano e non cadere nelle trappole tese dalle multinazionali alimentari

Pubblicato da **Amos Boilini**

http://Miglioriamoci.net

Lezione 3 di un Corso in 5 parti

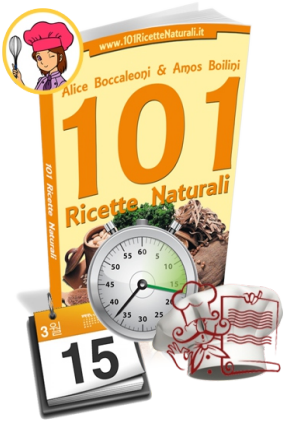
DISCLAIMER

ATTENZIONE:
Amos Boilini autore del presente documento **NON è un medico.**

Le sue indicazioni devono SEMPRE essere considerate come semplici consigli da verificare SEMPRE presso il proprio medico curante.

Si declina ogni responsabilità relativa a problemi causati dalla applicazione di tali consigli.

****Sponsor del giorno****



101 Ricette naturali: Non sai cosa cucinare per cena? Stai cercando ricette chiare con ingredienti semplici? Ecco la raccolta che fa per te... Ma non è tutto, scopri anche il pianificatore!

******Note di Copyright:******

Questo è un corso gratuito.

Sentiti libero di condividerlo con i tuoi amici, con la tua lista di conoscenti.

Puoi pubblicarlo sul tuo blog, condividerlo su Facebook o distribuirlo **gratuitamente** nei modi che preferisci.

Tutto questo però senza modificarne in nessuna sua parte il contenuto

Copyright © Boilini Amos http://miglioriamoci.net

Nella lezione di oggi:

Svelato il segreto più gelosamente custodito dalle multinazionali alimentari

Tutte le aziende alimentari custodiscono gelosamente un piccolo sporco segreto e oggi voglio rivelartelo mettendo a nudo tutta la questione!

Molte persone parlano degli additivi chimici utilizzati come ingredienti, questo però non è il solo problema: le aziende alimentari inseriscono qualcos'altro negli alimenti, qualcosa che

sfugge alle regolamentazioni qualcosa di davvero meschino.
Il problema principale di ogni azienda alimentare è vendere di più spendendo di meno.
Per far ciò le aziende nell'ultimo secolo si sono sempre più modernizzate, implementando sistemi di produzione ad alta resa e bassa spesa.
Questi sistemi di produzione sono stati applicati all'agricoltura, agli allevamenti e tutta la produzione successiva.
Procedimenti altamente tecnologici producono enormi quantità di cibo in pochissimo tempo.

Tutto ciò però ha contribuito a far crescere un problema: **il cibo industriale non è saporito**, perde tutto il suo sapore naturale durante le diverse fasi di lavorazione: la lavorazione è diventata iper-tecnologica, ma la verdura, la frutta, la carne, le materie prime non sono risultate adatte per essere sottoposte a questo tipo di stress meccanico e chimico, risultato il cibo che esce dalla filiera ad alta tecnologia non ha più sapore, è cattivo, e nessun uomo lo accoglierebbe come cibo in quello stato.

Ma un momento! Il cibo che troviamo al supermercato è gustoso, pieno di sapore, eppure proviene da procedimenti industriali: come è possibile tutto ciò?

La risposta è semplice: chimica!
Questo è il segreto delle aziende alimentari, tutto il sapore dei loro cibi proviene da quell'unica piccola parolina sul fondo della lista degli ingredienti: “Aromi”.

Dietro a questa semplice e onnipresente scritta si può celare di tutto.
E non farti ingannare dal termine “Aromi naturali”: la differenza con il semplice termine “Aromi” è davvero minima e di naturale c'è ben poco (potremmo dire niente!).

Gli aromi costituiscono un mercato fiorente gestito da poche compagnie di punta in tutto il mondo.
Si parla addirittura di servizi segreti del cibo.
I servigi di queste aziende produttrici di inganni, (Aromi), sono rilasciati sotto stretto riserbo, non sia mai che l'opinione pubblica venga a conoscenza che lo yogurt alla fragola presente in tutti i supermercati contiene:
amil-acetato, amil-butirato, amil-valerato, anetolo, anisil-formato, benzil-acetato, benzile-isobutirato, acido butirrico, cinnamil-isobutirato, cinnamil-valerato, olio essenziale di

cognac, díacetíle, dipropil-chetone, etil-acetato, etil-amilchetone, etil-butirato, etil-cinnamato, etil-eptanoato, etil-eptilato, etil-lactato, etil-metilfenilglucidato, etil-nitrato, etil-propionato, etil-valerato, eliotropina, idrossifreniP2-butanone (soluzione al dieci percento in alcol), alfa-ionone, isobutil-antranilato, isobutil-butirato, olio essenziale di limone, maltolo, 4metilacetofenone, metil-antranilato, metil-benzoato, metil-cinnamato, carbonato di metil-eptina, metil-naftil_chetone, metilsalicìlato, olio essenziale di menta, olio essenziale dì neroli, nerolina, neril-isobutirato, burro di giaggiolo, alcol fenetilico, etere di rum, gamma-undecalactone, vanillina e solvente.

Tutto questo elenco di ingredienti dietro la piccola scritta "Aromi"

Fra questi ingredienti troviamo un estere (*anisil-formato*) dell'acido formico, nonché esteri (*metil-antranilato, metil-benzoato, metil-cinnamato*) dell'alcole metilico: nel corpo gli esteri in genere vengono "smontati" (non al 100%), ossia nel caso specifico si liberano appunto, a seconda della sostanza, alcole metilico ed acido formico che sono entrambi assai velenosi!

Senza gli aromi il cibo industriale risulterebbe pessimo e quindi invendibile.
Gli aromi sono un inganno colossale che ogni giorno ci portiamo a casa sulle nostre tavole. Esistono migliaia di aromi e nessuno sa che tipo di interazioni possono verificarsi all'interno del corpo umano: non esistono studi in tal senso, questo per due motivi:

1. Sarebbero davvero molto lunghi e costosi.
2. Le multinazionali alimentari non ne vogliono sapere di uno studio di questo tipo, un'eventuale bocciatura senza appello degli aromi farebbe crollare l'intera industria.

Buona parte del cibo che ti porti a casa ogni giorno contiene un inganno e mina la tua salute in modo che nemmeno immagini.

La soluzione per mangiare sano e smettere di essere ingannati esiste e si divide in due parti:

1. Conoscere cosa contengono gli alimenti e cosa possono provocare
2. Iniziare a cucinare in modo nuovo con ricette sane

Entrambi questi due punti li puoi raggiungere in modo semplice e completo coem non troverai da nessuna altra parte accedendo agli strumenti disponibili su questa pagina

http://ebookdautore.it/inganno-nel-cibo

Nella prossima lezione:

“Una delle ragioni principali per cui la gente cade nella trappola del cibo industriale è l'ignoranza: 3 miti da sfatare”

Ti auguro una magnifica giornata, ci sentiamo alla prossima lezione 😀

Amos B.

Info@miglioriamoci.net