

Die 10 giftigsten Inhaltsstoffe, die McDonalds verwendet

Liebe Leserinnen und Leser,



McDonalds betreibt ein komplexes Markenimage: Vollkommen ungesund und dennoch eine bezahlbare Alternative, die fast überall verfügbar ist. McDonalds ist kein Ort, an den man geht, um seinen Nahrungsbedürfnissen nachzukommen; auf Grundlage der meisten Untersuchungen, die unsere westliche Fastfood-Ernährung direkt mit verschiedenen Krankheiten in Verbindung bringen, wie Diabetes, Krebs und Herzerkrankungen, fängt man an, sich zu fragen, warum diese Firma weiterhin Milliarden bedient. Verfügbarkeit ist ein Schlüssel zum weltweiten Erfolg von McDonalds. Dieses Fastfood-Mekka findet man in jedem Flughafen, abseits von ländlichen Schnellstraßen, auf dem Gelände von Universitäten, und wer weiß, vielleicht sieht man die goldenen Bögen eines Tages sogar im Arches National Park (ein Nationalpark der USA im Norden des Colorado-Plateaus am Colorado River). Doch Spaß beiseite, die weltweite Abhängigkeit von McDonalds ist erschreckend, und wenn man davon ausgeht, dass McDonalds ohnehin nicht so bald verschwindet, dann ist es vielleicht an der Zeit, dass Sie einige der giftigen Inhaltsstoffe kennen, die man in einem typischen McDonalds Menü vorfindet.

Am Ende meines Briefs finden Sie dann noch einen Hinweis auf ein gesundes Nahrungsmittel: Essential Food – derzeit im Sonderangebot zu 14,80 € statt 29,80 € - Sie sparen aktuell 5,00 € pro Dose.

Acrylamid

Die Speisen einer Menükarte von McDonalds können von Land zu Land geringfügig variieren, aber es gibt eine frittierte Speise, bei der man davon ausgehen kann, dass man sie weltweit vorfindet: Fritten. In Kanada kann man diese „Famous Fries“ mit Bratensoße oder Quark bekommen, aber die Fritten von McDonalds enthalten allesamt einen sehr ungesunden Bestandteil: Acrylamid. Acrylamid ist kein Inhaltsstoff, der hinzugefügt wird, sondern es ist das Ergebnis davon, wenn Nahrungsmittel gebraten werden, eine der häufigsten Zubereitungsmethoden bei McDonalds. Der Gehalt an Acrylamid ist in Bratkartoffeln besonders hoch. Die Diskussion über den Zusammenhang von Acrylamid mit Krebs geht weiter, findet sich diese chemische Verbindung doch in der Proposition 65. In Kalifornien ist dies eine Liste von chemischen Stoffen, die bekanntermaßen Krebs oder Reproduktionstoxizität verursachen. Darüber hinaus wird Acrylamid im National Toxicology Program als eine Chemikalie gelistet, „von der stark angenommen wird, dass sie ein Humankarzinogen ist“. Der Gehalt an Acrylamid hängt auch davon ab, wie lange ein Lebensmittel gebraten wird. Wenn zum Beispiel die Fritten länger

frittiert werden und ihre Farbe sich dunkelbraun verfärbt, dann enthalten diese Fritten einen viel höheren Anteil an Acrylamid als Fritten, die weniger lang frittiert werden.

Azodicarbonamid

Fast alle Brötchen bei McDonalds enthalten Teigverbesserer. Dies sind Inhaltsstoffe, die dazu verwendet werden, um die Konsistenz des Teigs zu „verbessern“. McDonalds verwendet Azodicarbonamid in den Brötchen und zwar vom Sesambrötchen bis zum McRib-Brötchen. Azodicarbonamid ist außerdem ein chemisches, schaubildendes Treibmittel, ein Treibmittel für Kunststoffe und Kautschuk sowie ein üblicher Lebensmittelzusatz und ist sogar in einigen Tabakprodukten enthalten. In Großbritannien findet man kein Azodicarbonamid in den Brötchen von McDonalds, weil diese chemische Verbindung dort kein zugelassener Lebensmittelzusatz ist. Azodicarbonamid ist außerdem in den meisten Ländern Europas sowie in Australien verboten. In Singapur kann der Gebrauch von Azodicarbonamid mit bis zu 15 Jahren Gefängnis und einer Geldstrafe von 450.000 \$ bestraft werden.

Einige der Speisen bei McDonalds werden mit flüssiger Margarine hergestellt, die teilweise hydriertes Sojaöl enthält. Teilweise hydrierte Öle enthalten einen sehr hohen Anteil an Trans-Fetten. Trans-Fette sind dafür bekannt, das Risiko von Herzerkrankungen zu erhöhen, und sie können das Risiko der Entstehung von Diabetes Typ 2 verstärken. Trans-Fette erhöhen den Gehalt von schlechtem LDL-Cholesterin (Lipoprotein niedriger Dichte), so dass sich das Risiko von Herz-Kreislaufkrankungen erhöht.

Dinatriumdihydrogenpyrophosphat

Dinatriumdihydrogenpyrophosphat ist eine synthetische Substanz, die oft als Backtriebmittel eingesetzt wird. Das Center for Science in the Public Interest (CPSI, Zentrum für Wissenschaft im öffentlichen Interesse) warnt: „Der übermäßige Verzehr von Phosphaten kann zu einem Ernährungsungleichgewicht führen, was Knochenschwund (Osteoporose) verursachen kann.“ Dinatriumdihydrogenpyrophosphat findet sich in Kartoffelpuffer, Eiern und Tortillas (McWrap®) von McDonalds, um nur ein paar Fastfood-Speisen zu nennen. In großen Mengen kann Dinatriumdihydrogenpyrophosphat eine schwerwiegende Entzündung verursachen, wenn es mit der Haut oder den Augen in Kontakt kommt oder eingeatmet oder eingenommen wird.

Anzeige

NP-WALT: Schwarzwalness-Tinktur - Preis: 29,90 €

Für die vitale Darmflora: Pflanzliche Rohstoffe von höchster Güte: die handverlesenen Schwarzwalness-Schalen des Bio Schwarzwalness Kräuterbitter Konzentrats (kbA). Bewährter Schutz vor Parasiten, biologisch wirksam gegen Schädlinge.

Traditioneller Bioschutz gegen Schädlinge. Schwarzwalness (*Juglans nigra*) enthält in den Fruchtschalen, Blättern, Wurzeln und der Rinde verschiedene Wirkstoffe, die sich in der traditionellen Kräuterheilkunde beim Schutz vor Parasiten, Pilzen, Hefen und Krankheitserregern größter Beliebtheit erfreuen. Ob äußerlich angewandt gegen Ringelflechte, Warzen und Herpes, oder innerlich gegen Bakterien, Viren oder Bandwurmbefall – bei der Bekämpfung unerwünschter Schädlinge bietet die Schwarzwalness ein breites



Anwendungsspektrum. Im Kräuterbitter Konzentrat (kbA) entfaltet die Schwarzwalnuss gemeinsam mit Olivenblattextrakt, Wermut, Nelke, Papayasamen, Neem und chinesischem Enzian bei der Entlastung, der Sanierung, dem Aufbau und dem Erhalt einer rundum funktionstüchtigen Darmflora seine größte Wirkung. Deshalb ist die Schwarzwalnuss auch Bestandteil von Darm-Vitalkuren. Ein reines Naturprodukt ohne künstliche Zusatzstoffe.

Bestellen und mehr Informationen

Dimethylpolysiloxan

Dimethylpolysiloxan wird Speiseölen als Antischaummittel zugefügt und dient zur Zubereitung von McDonalds Filet-o-Fish, Chicken McNuggets und Fritten. Dimethylpolysiloxan findet man auch in Kosmetika, Haar-Pflegespülungen, Knetmasse und sogar in Brustimplantaten.

THBQ

Auch Chicken McNuggets werden in pflanzlichem Öl mit einem chemischen Konservierungsmittel zubereitet, das THBQ genannt wird, oder Tertiär-Butylhydrochinon; es handelt sich um ein Produkt auf Mineralölbasis, das auch in kosmetischen Produkten wie Lidschatten vorkommt.

Natriumaluminiumphosphat

Natriumaluminiumphosphat ist ein weiterer Lebensmittelzusatz im Backteig von McDonalds Chicken McNuggets. Mehrere Studien haben einen möglichen Zusammenhang von Natriumaluminiumphosphat mit dem Ausbruch von Alzheimer gezeigt.

Zum Zusammenhang zwischen Aluminium und Alzheimer empfehle ich einige frühere Gesundheitsbriefe von mir:

Alzheimer durch Aluminium? (1)

Alzheimer durch Aluminium? (2)

Alzheimer durch Aluminium? (3)

Alzheimer durch Aluminium? (4)

Ich möchte betonen, dass dieser Stoff nicht verboten ist. McDonalds begeht keinen Gesetzesbruch.

Natriumbenzoat

Natriumbenzoat ist in vielen Soßen von McDonalds enthalten sowie in den meisten Erfrischungsgetränken von McDonalds. Eine Studie in Großbritannien fand heraus, dass der Verzehr einer Mischung aus Natriumbenzoat und künstlicher Lebensmittelfarbe in Zusammenhang mit erhöhter Hyperaktivität bei Kindern gebracht werden kann. Die Studie empfahl, dass bei Kindern der Verzehr von Lebensmitteln, die diese Stoffe enthalten, vermieden werden sollte.

Dinatrium-5'-ribonucleotide

Dinatrium-5-ribonucleotide (eine Mischung aus Dinatriuminosinat und Dinatriumguanylat) ist in den Hähnchenprodukten von McDonalds enthalten sowie in einigen Saucen von McDonalds. Dinatriumguanylat ist für Kleinkinder (unter 3 Monaten) nicht sicher, Asthmatiker und Personen mit Gichtarthritis sollten es meiden.

Natriummetabisulfit

Natriummetabisulfit ist ein weiterer Teigverbesserer, der in den Tortillas (McWrap®) von McDonalds verwendet wird und dafür bekannt ist, allergische Reaktionen bei Personen auszulösen, die auf Sulfite empfindlich reagieren. Sulfite können auch mit bestimmten Erkrankungen und Gesundheitszuständen in Zusammenhang stehen, einschließlich Zustand der Haut, Lethargie, Diabetes, Völlegefühl, Gelenkschmerzen und sogar Brain Fog (kognitive Dysfunktion: Gedächtnisverlust usw.). Natriummetabisulfit kommt außerdem bei der Abfallbehandlung sowie als Bleichmittel bei Kokosnusscreme zum Einsatz.

Maissirup mit hohem Fruchtzuckeranteil

McDonalds hat eine sehr ehrgeizige PR-Kampagne am Laufen, welche versucht, die nachteiligen Wirkungen auf die Gesundheit zu minimieren, die durch diese toxischen Inhaltsstoffe verursacht werden. Auf der eigenen Webseite behauptet McDonalds, dass Maissirup mit hohem Fruchtzuckeranteil (HFCS = high-fructose corn syrup) – ein Inhaltsstoff, der in vielen McDonalds Produkten vorkommt – in der Zusammensetzung Zucker ähnlich ist. McDonalds behauptet außerdem, dass HFCS in einem „breiten Sortiment von Produkten enthalten ist, die in den Regalen des lokalen Supermarkts stehen“. Dies ist deutlich eine Methode um zu versuchen, den Verzehr von HFCS zu normalisieren. Es ist außerdem ein Versuch, diesem Thema auszuweichen und die schwerwiegenden und gut dokumentierten negativen Auswirkungen auf die Gesundheit zu umgehen, die durch den Verzehr von HFCS verursacht werden.

Die in vielen Produkten von McDonalds enthaltenen toxischen Inhaltsstoffe sind in den Speiseölen, Brötchen und Saucen von McDonalds versteckt. Für die wissenschaftlichen Experimente, die in den Küchen von McDonalds durchgeführt werden, werden Nahrungsmittel (und Chemikalien) verwendet, die Sie nicht essen möchten.

Bitte bleiben Sie gesund und gehen Sie liebevoll mit sich um.
Ihr Gerd Schaller

Anzeige

NTP39: Cayenne - Preis: 11,80 €

Cayenne bringt den Körper auf Hochtouren. Cayenne unterstützt das Herz, weil es die Blutgefäße erweitert und das Blut verdünnt. Cayenne enthält Capsaicin und wertvolle Carotinoide. Etwas Scharfes für den Stoffwechsel!

Ursprünglich stammt Pfeffer vom Oberlauf und den Quellgebieten des Amazonas in den tropischen Regionen Südamerikas. Heute werden die Pflanzen weltweit, aber vornehmlich im Tropengürtel der Erde, in verschiedensten Formen und Varietäten angebaut. Importiert wird Cayennepfeffer vor allem aus den tropischen



Regionen Afrikas. Als Droge werden die reifen, getrockneten Früchte inklusive der Samen verwendet. Cayenne enthält zu 0,4 – 0,9 % scharfe Capsaicinoide. Mit einem Anteil von 63-77 % der Gesamt-Capsaicinide ist Capsaicin die Hauptkomponente. Den höchsten Gehalt an Capsainoiciden tragen die Früchte etwa 40 Tage nach der Blüte. Weitere Inhaltsstoffe sind Vitamin C, Saponine, Öl und Carotinoide, die für die Färbung der Früchte verantwortlich sind.



Bestellen und mehr Informationen



Wichtiger Hinweis zu unseren medizinischen Informationen

Die wissenschaftlichen Informationen auf unseren Seiten wollen und können keine ärztliche Behandlung und keine medizinische Betreuung durch einen Arzt oder einen Therapeuten ersetzen. Der Benutzer wird dringend gebeten, vor jeder Anwendung unserer Vorschläge ärztlichen oder naturheilkundlichen Rat einzuholen. Die Ratschläge und Empfehlungen dieser Website wurden nach besten Wissen und Gewissen erarbeitet und sorgfältig geprüft. Dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung des jeweiligen Autors, der Stiftung Research for Health, der Redaktion sowie ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- oder Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Umsatzsteuer und zuzüglich einer Versandkostenpauschale. Lesen Sie die allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Es ist nicht Zweck unserer Webseiten, Ihnen medizinischen Rat zu geben, Diagnosen zu stellen oder Sie davon abzuhalten, zu Ihrem Arzt zu gehen. In der Medizin gibt es keine Methoden, die zu 100% funktionieren. Wir können deshalb - wie auch alle anderen auf dem Gebiet der Gesundheit Praktizierenden - keine Heilversprechen geben. Sie sollten Informationen aus unserem Seiten niemals als alleinige Quelle für gesundheitsbezogene Entscheidungen verwenden. Bei gesundheitlichen Beschwerden fragen Sie einen anerkannten Therapeuten, Ihren Arzt oder Apotheker. Bei Erkrankungen von Tieren konsultieren Sie einen Tierarzt oder einen Tierheilpraktiker. Die Artikel und Aufsätze unserer Seiten werden ohne direkte medizinisch-redaktionelle Begleitung und Kontrolle bereitgestellt. Nehmen Sie bitte niemals Medikamente (Heilkräuter eingeschlossen) ohne Absprache mit Ihrem Therapeuten, Arzt oder Apotheker ein.

www.vitalstoff-journal.de

COM Marketing AG | Fluelistrasse 13 | CH - 6072 Sachseln