

Kukurydzotopia

Nie wiemy co jemy, bo firmy produkujące jedzenie nie chcą, byśmy o tym wiedzieli. Są rzeczy, o których nie powinno się mówić, bo gdyby prawda była powszechnie znana, ludzie nie kupowaliby tego, co kupują.

Zatrważająca jest ilość produktów, które nigdy nie powinny być na półkach sklepowych, bo są szkodliwe. Zatrważająca jest rosnąca liczba dzieci z cukrzycą i nadwagą. Zatrważająca jest nieświadomość konsumentów!!!! Z drugiej jednak strony, gdyby wiedza ta była szeroko dostępna, producenci oferowaliby zupełnie inne produkty.

Tematem tej rozprawki jest kukurydza. Urocze ziarno. Bardzo tanie w produkcji. W wielu krajach produkcja kukurydzy jest dofinansowywana przez rząd. I nic nie byłoby w tym złego, gdyby nie to ile jest produkowanej tej kukurydzy, jak bardzo można ją technologicznie zmienić i jak wielki wpływ ma na nasze życie. Kukurydzę można zmienić do tego stopnia, że w ostatnim etapie przetwórstwa nie będzie już kukurydzą, a zupełnie innym produktem o zupełnie innych właściwościach chemicznych. Żyjemy w świecie żywności technologicznie zmienionej. Nauka, technologia i żywność idą w parze. Szkoda tylko, że w tej parze nie ma zdrowia.

Często koncerny są obwiniane za to, że spożywanie ich produktów powoduje tycie. Koncerny natomiast odbijają piłeczkę i przerzucają winę na konsumentów, którzy powinni świadomie dokonywać zdrowych wyborów. Warto zatem postawić pytanie: jak ma konsument dokonać świadomego wyboru skoro wszędzie jest niezdrowo????

Kukurydza jest potężnym źródłem skrobi. Jednak po rozbiciu tego ziarna otrzymać można następujące substancje potencjalnie szkodliwe dla zdrowia: **wysokocukrowy syrop kukurydziany, maltodekstrynę, diglicerydy, gumę ksantanową, kwas**

askorbinowy, fruktozę, sacharynę i inne. Wszystkie te składniki mają zastosowanie w przemyśle żywnościowym. Kukurydzę zatem znajdziemy w **sokach, napojach, bateriach, ciastkach, pieluchach, lekarstwach, ketchupie, sosach, dżemach, słodzikach, maśle orzechowym, serach, coli oraz w produktach spożywczych typu fast-food.**

To wszystko powoduje, że **sposób żywienia przesunięty został celowo w stronę złych kalorii.** Te pochodne kukurydzy, a przede wszystkim syrop glukozowo-fruktozowy, bardzo źle wpływają na metabolizm cukru, sprawiają, że organizm wręcz domaga się jego większej ilości, a potem nie może sobie poradzić z jego strawieniem. Dookoła coraz częściej spotkać można osoby z cukrzycą. Jest duże prawdopodobieństwo, że w każdej rodzinie jest ktoś kto cukrzycę już ma lub będzie ją mieć. W przyrodzie nie ma cukru, nie ma też takiej ilości soli, ani pieprzu. To ludzki organizm domaga się tego co słodkie, słone i cały czas szuka nowych smaków. Produkty oferowane nam, konsumentom, by zaspokoić nowe potrzeby, to nic innego jak sprytne pochodne kukurydzy. Ich wytworzenie jest tanie, data przydatności do spożycia jest dłuższa niż ich naturalnych odpowiedników, co sprawia, że stają się to bardziej opłacalne dla koncernów przemysłowych. W sklepach często tańsze od warzyw i owoców są produkty przetworzone: batoniki, napoje gazowane, sosy, chipsy itp. Z drugiej jednak strony należy postawić pytanie czy warzywa i owoce produkowane przez ten sam przemysł żywnościowy są zdrowe? Czy pomidor jest pomidorem, a może jego wyidealizowanym tworem napełnionym etylenem? A mięso? Przecież obecnie już nawet ryby karmi się kukurydzą. Ale o tym następnym razem.