

cáncer de próstata, de hígado y la infertilidad. Este vapor tóxico es más concentrado cuanto más calientes están las palomitas y por tanto se inhala al abrir el embase recién sacado del microondas y baja en exposición según se enfrían.

Para emular de forma artificial el sabor de la mantequilla, emplean DIACETILO, un ingrediente usado frecuentemente en la cocina comercial y que al ser sometido a calor, libera vapores vinculados a enfermedades pulmonares.

Por último, las palomitas de microondas contienen ingredientes modificados en forma de aceite (grasas trans) o de emulsiones empleadas como potenciador de sabor.



7. ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

Los alimentos genéticamente modificados, conocidos como "transgénicos", provienen de organismos vegetales o animales a los que mediante técnicas de ingeniería genética (biotecnología agrícola), se añade algún compuesto procedente de otro organismo, proporcionándoles cualidades de las que carecían.

Es un hecho frecuente en plantas genéticamente modificadas, para mejorar su productividad, hacerlas más resistentes a los ataques de plagas o a las inclemencias del tiempo, e incluso incorporar micronutrientes a su estructura genética (arroz dorado).

Mientras que una parte de la población piensa que son un avance para aumentar la producción de alimentos, otra parte, opina que los transgénicos incrementan el uso de tóxicos en la agricultura, de la que también se alimentan los animales (la mayoría de piensos con los que se alimentan las vacas y cerdos, procede de soja y maíz genéticamente modificado), y que son los causantes de muchas enfermedades del organismo.

Aunque hasta el momento no se ha probado científicamente, el consumo de transgénicos está relacionado con el cáncer.

También es cierto, que hay muchos intereses dentro de un sector multimillonario en el que alrededor de 10 empresas controlan el 75% de la producción mundial de semillas y que cada vez se fomenta más el uso de potentes herbicidas (las palomitas pueden hacerse resistentes a los herbicidas y por tanto se procederá al uso de pesticidas más potenciados), cuyo uso puede afectar a toxicidad de otros seres vivos.

El consumo de transgénicos está relacionado con los siguientes problemas:

Pueden aumentar la resistencia de los patógenos a los antibióticos

Pueden llegar a provocar mutaciones cancerígenas

Pueden aumentar la sensibilidad en personas alérgicas

Los cultivos pueden estar incorporando subproductos tóxicos

Afectan a la biodiversidad (desarrollo de la vida en un ambiente natural), agrediendo al medio ambiente

Fomentan el uso de herbicidas como el GLIFOSATO

Pueden favorecer la contaminación genética

Es un oligopolio controlado por grandes multinacionales

Alimentos transgénicos más comunes:
REMOLACHA AZUCARERA, MAIZ, SOJA y ALFALFA

Para hacerlos más resistentes a los herbicidas.

CARNES

Aumenta el tamaño y peso de los animales y acelera la velocidad de crecimiento.

TRIGO, GIRASOL y CANOLA (aceite)
Resistencia a las sequías.

PATATAS

Invalidan las enzimas de almidón.

NARANJAS, BANANAS y TOMATES

Ralentizan su descomposición.

CALABAZA y CALABACÍN

Protegen contra virus.

LECHE

Aumento de la producción en las vacas.

CAFÉ

Aumentan su producción.



salubelia

www.aguadesantander.es



AGUA
DE
SANTANDER

L'EAU DE PARFUM

Siente Santander



¡Síguenos!

