



قاتل سفید رنگ پنهان در غذاهایتان را بشناسید

آرد سفید حاوی مواد شیمیایی خطرناکی است که می‌توان از آن به عنوان یک حشره‌کش طبیعی استفاده کرد.

آرد سفید حاوی مواد شیمیایی خطرناکی است که می‌توان از آن به عنوان یک حشره‌کش طبیعی استفاده کرد.

به گزارش جام جم سرا به نقل از باشگاه خبرنگاران جوان، رژیم غذایی استاندارد آمریکایی یک رژیم غذایی از بیماری های مزمن و مرگ آور است.

در سال 1910 دادگاه فدرال میسوری آرد سفید را برای سلامتی به شدت ناسالم اعلام کرد. امروزه آرد گندم از بسیاری مواد شیمیایی چون آفت‌کش ها و حشره کش ها تشکیل شده است که ساخت آن از این مواد خطرناک مورد تأیید واقع شده است. در اینجا به رازهایی از آرد سفید اشاره می‌شود که باعث تعجب شما خواهد شد.

آرد سفید فاقد هرگونه مواد مغذی است

تولید کنندگان آرد سفید ابتدا سبوس دانه گندم را جدا می‌کنند که دارای 6 لایه بیرونی است. گفتنی است جوانه گندم که شامل 76 درصد ویتامین و مواد معدنی است و 97 درصد فیبر می‌باشد را از دست می‌دهد همچنین تمامی ویتامین E آن، 50 درصد کلسیم، 70 درصد فسفر، آهن، منیزیم و ویتامین B نیز از بین می‌رود.

افزوده شدن پتاسیم پرومات

پس از آنکه تمامی لایه ها و مواد مغذی سبوس گندم از بین رفت برای بالا بردن ماندگاری آن از دی‌اکسید کلر استفاده می‌شود. لذا با افزودن آمونیوم کربنات و گچ آن را در نظر مصرف کنندگان سالم و مفید جلوه می‌دهند.

یک عامل ضدنمک به نام سوربیتان تک اشباع و پتاسیم پرومات در آخر به آن افزوده می‌شود. باید گفت که این ماده بسیار قوی می‌باشد و به سلول ها آسیب می‌رساند. همچنین این ماده به شدت سرطان‌زا می‌باشد که در بسیاری از کشورهای توسعه یافته من جمله انگلستان و کانادا ممنوع است.

آرد سفید یک حشره کش طبیعی است

آیا می‌دانید که اگر یک حشره کش وارد کیسه ارد سفید شده و شروع به خوردن کند بلافاصله می‌میرد؟ بله آرد سفید یک حشره کش طبیعی است که حشرات را نابود می‌کند.

دیابت نتیجه مصرف آرد سفید

آرد سفید حاوی آلوکسان می‌باشد که برای پاک و تازه جلوه دادن به آن اضافه می‌گردد. تحقیقات نشان داده است که آلوکسان سلول های بتا در لوزالمعده را از بین می‌برد. اثرات مخرب این آلاینده در پانکراس به مراتب بیشتر است.