

La Svizzera costringe McDonald a svelare gli Additivi usati in Europa - Ecco la lista

Tempi duri per McDonald che deve fare i conti con Putin. Adesso si ci mette anche la Svizzera.

MCDONALD'S è stata costretta a svelare, la lista integrale degli ingredienti contenuti nelle sue preparazioni in Svizzera. A causa delle diverse legislazioni alimentari, i prodotti McDonald's non sono fabbricati allo stesso modo in ogni paese.

La situazione peggiore è in Canada e negli Stati Uniti, dove la legislazione alimentare permette l'utilizzo di additivi proibiti in Europa. Quindi siamo curiosi di vedere gli ingredienti usati anche qui in Europa. Una lista in cui figurano ingredienti chimici cancerogeni, allergici, reprotossici e neurotossici. Malgrado norme europee più restrittive, basta guardare la lista dei prodotti tossici usati nei McDonald's in Svizzera per rendersi conto che molto dovrebbe ancora essere migliorato.

Polydimethylsiloxane (E900)

Questo additivo è presente nei croccanti filetti di pollo, nelle porzioni di filetto di pesce, nel MacPoulet, junior al pollo, nelle McCrocchette di carne bianca, nelle patate fritte, nella Coca cola light. Tossicità : Il E900 è un additivo la cui tossicità è stata dimostrata e che ha dato luogo a una DGA (dose giornaliera autorizzata). La prolungata assunzione provoca reazioni ipersensibili, immediate o ritardate, allergie ed è cancerogeno a causa di potenziali residui di formaldeide e amianto. Esiste il rischio di problemi epatici e renali e di problemi del sistema nervoso. Il polydimethylsiloxane puro, quale sostanza chimica, corrode numerosi metalli, irrita la pelle, gli occhi e le vie respiratorie. Se ingerito causa nausea, diarrea e vomito.

Diossido di titanio (E171) – Topping M&M's choco

Tossicità : Malgrado questo additivo sia comunemente usato nell'alimentazione, nei cosmetici e nei prodotti farmaceutici, la non pericolosità del diossido di titanio è sempre più dibattuta. Il prodotto è classificato come cancerogeno (gruppo 2B) presso il Centro internazionale di ricerche sul cancro (CIRC) ed effetti genotossici sono stati dimostrati. La possibile fabbricazione del diossido di titanio sotto forma di nanoparticelle complica il suo trattamento da parte dell'organismo, con rischio di accumulazione. Il prodotto finale contiene residui a rischio : ossido di alluminio e/o diossido di silicio ($\leq 2\%$), materie solubili in HCl ($\leq 0,5\%$ / $1,5\%$), materie idrosolubili ($\leq 0,5\%$), tracce di metalli pesanti, di piombo, di antimonio e di cadmio, di arsenico e mercurio.

Ester glycerol, acido diacetyl tartrico, acidi grassi (E472e)

Pane Big Mac, Big Tasty, Big Tasty Bacon, Cheeseburger, Double Cheeseburger, Cheeseburger Royal, Bacon & Egg McMuffin. Tossicità : Prodotti chimici che contrastano la digestione e l'azione dei succhi digestivi. Studi degli elementi della famiglia dei gliceridi condotti su animali hanno mostrato un blocco della crescita, aumento del volume del fegato e dei reni, cattiva assimilazione degli acidi grassi essenziali, riduzione delle dimensioni dei testicoli, problemi all'utero.

Blu brillante (E133) – Topping M&M's choco

Come la maggior parte dei coloranti, il E133 è sospettato di causare iperattività nei bambini. Tossicità : L'assenza di pericolo cancerogeno e genotossico della sostanza non è provata. Alcuni test sui topi hanno permesso di osservare l'apparizione di sarcoma localizzati. Può provocare o amplificare orticaria, asma, sintomi cutanei e respiratori, eccezionalmente anafilassi. È un potenziale neurotossico, può bloccare la respirazione mitocondriale, provocare sintomi gastro-intestinali. La sostanza pura è classificata Xn (nociva e R33 (rischio di effetti cumulativi)).

DI SEGUITO INVECE UNA LISTA CONOSCIUTA ORMAI DA ALCUNI ANNI:

E414: gomma arabica. Si trova nelle salse e nei donuts di McDonald's: può provocare riniti e asma.

E330/E331: acido citrico e citrato trisodico. Si trovano nel formaggio, nelle insalate, nei filetti di pollo, nei nuggets, nelle guarnizioni e negli sciroppi di McDonald's: possono provocare macchie della pelle e

disturbi renali.

E450/E452: polifosfati. Si trovano nel formaggio, nei nuggets, nei milkshakes e nei donuts di McDonald's: pericolosi, rendono il prodotto morbido e succoso, conferendo l'aspetto untuoso. Provocano problemi digestivi ed occlusioni intestinali. Sottraggono calcio all'organismo e favoriscono il rachitismo. Da evitare per i bambini (ma perché non anche gli adulti...).

E322: lecitina. Si trova nel formaggio, negli sciroppi e nei donuts di McDonald's: forti concentrazioni possono influire sull'assorbimento intestinale.

E211: sodio benzoato. Si trova nei sottaceti di McDonald's: pericoloso, causa allergie ed è cancerogeno.

E338: acido ortofosforico. Si trova nello sciroppo di cioccolata di McDonald's: pericoloso, provoca problemi digestivi. Sottrae calcio all'organismo e facilita il rachitismo.

E339/E341: fosfato di sodio e fosfato di calcio. Si trovano nelle salse, nei nuggets e nei pancakes di McDonald's: pericolosi, provocano problemi digestivi, stessi effetti del E338.

E422: glicerolo. Si trova nelle salse di McDonald's: pericoloso, provoca mal di testa, sete, nausea ed alta pressione.

E1422: amido di mais modificato. Si trova nelle salse e nelle guarnizioni di McDonald's.

E307: tocoferolo. Si trova nel pollo di McDonald's: in grandi quantità provoca macchie della pelle e disturbi renali.

E220: anidride solforosa. Si trova nel pollo di McDonald's: pericolosa, provoca perdita di calcio e distrugge la vitamina.

E407: carragenine. Si trovano nel pollo, nelle creme di formaggio e nei gelati di McDonald's: in forti dosi causa coliti ulceranti e cancro.

E150: caramello. Si trova negli sciroppi, nelle insalate e nei donuts di McDonald's: colorante ottenuto trattando gli zuccheri con il calore e sostanze chimiche come acido solforico o ammoniaca.

E620: glutammato monosodico. Si trova negli hamburger e nei formaggi di McDonald's: pericoloso, abbassa la soglia di eccitabilità dei neuroni e provoca reazioni nel sistema nervoso parasimpatico. È responsabile di allergie e del tipico mal di testa e senso di nausea che può manifestarsi dopo aver mangiato da McDonald's. Per quanto riguarda più specificamente la carne, proponiamo l'ormai celebre sfilza di componenti di un hamburger di 80 gr di McDonald's riportata dagli attivisti inglesi che hanno dato inizio al famoso processo McLibel: 46gr. di carne bovina macinata, lingua, cuore, grasso, cartilagini, tendini, intestino; 10gr di carne recuperata meccanicamente dal resto della carcassa e poi tritata; 20 gr. d'acqua; 2 gr. di sale e spezie; 1 gr. di glutammato monosodico (E620); 5 gr. di polifosfati, additivi e conservanti.