

Hvilke tilsetningsstoffer finnes i leverpostei og annen ferdigprodusert mat?



Ingen normale mennesker ville bevisst spise eller drikke "gift", men sannheten er at vi spiser gift hver dag i form av giftige syntetiske kjemikalier som er tilsatt i ferdigprodusert mat.

EU's mattilsyn (EFSA) forbyr bl.a. det syntetiske fargestoffet allurarød (E129) i hundemat og annet dyrefor, fordi man ikke kan utelukke at det påvirker arvestoffene.

Samme myndighet tillater likevel E129 i matvarer.

Det må i den forbindelse være lov å stille spørsmål om hvorfor mennesker generelt skal ha dårligere beskyttelse enn dyr.

Går man gjennom ingredienslisten til ferdigprodusert mat man får kjøpt i dagligvarebutikkene, inneholder disse en usedvanlig lang liste med kunstige syntetiske tilsetningsstoffer - eller E-stoffer som vi kjenner dem som.



- **Enkelte ferdigproduserte matvarer er tilsatt så mye tilsetningsstoffer at de burde vært merket med en rød varsel trekant, sier forskere på E-stoffer.**
- **Mange forskere mener også at langtidseffektene etter inntak av E-stoffer kan være kreft-fremkallende.**

Hva gjør E-stoffer med vår kropp og vår helse:

Så langt er det dokumentert at E-stoffer påvirker hjernecellene negativt, påvirker vårt arveanlegg og er en medvirkende faktor til utvikling av:

- ADHD
- Diabetes
- Hjerte- og karsykdommer
- Elveblest
- Astma
- Høysnue
- Samt en mengde med allergiske reaksjoner

Utspekulerte produsenter:



Mange produsenter har nå gått bort fra å beskrive kunstige tilsetningsstoffer med E-navn fordi de vet at forbrukerne har blitt mer bevisste.

I stedet beskrives de syntetiske kjemiske tilsetningsstoffene med sitt kjemiske navn, for at forbrukeren ikke ved første øyekast skal kunne se at produktet er tilsatt E-stoffer.

Når det blir mye oppmerksomhet og omtale omkring E-nummer, vil ikke produsentene at produktene skal forbindes med dem. Det er et bevisst grep for at forbrukerne skal «definere» produktet som trygt, og uten «E-er».

Når man leser ingredienslisten bak på et produkt, er det mange ord man ikke forstår, og en rekke av disse er tilsetningsstoffer vet man ikke skadevirkningene av.

Produsentene gjemmer seg bak EU-godkjenning:

Det som er tragisk, er at produsentene ikke bryter noen lov, i og med at tilsetningsstoffene er EU-godkjente. Men et EU-godkjent tilsetningsstoff betyr nødvendigvis ikke at dette er bra for vår helse.



Pris og holdbarhet er viktigere enn kvalitet:

Det som også er skremmende, er at flertallet av norske forbrukere er mer opptatt av pris, delikat innpakning, holdbarhetsdato eller best før dato - i stedet for hva produktene faktisk inneholder. Tilsetningsstoffer i matvarer gjør at maten blir billigere - men hva med innhold og kvalitet?

Smaksforsterkere:

Når man kan lese ordet "smaksforsterker" bak på innholdsfortegnelsen på et ferdigkjøpt produkt, betyr dette at produsenten har bearbeidet det opprinnelige produktet så mye at smaken har forsvunnet i prosessen, og derfor må man i sluttprosessen tilsette kunstige smaksforsterkere.

Et av tusenvis av eksempler er leverpostei.



Hva er det i leverposteien?

Det er under 50 prosent svinelever og svinekjøtt i leverpostei man kjøper i dagligvarebutikkene.

Hva er det da i resten av leverposteien?

Klikk på linken for å se videoklipp (2:55): [>>> Tilsetningsstoffer i leverpostei og annen mat](#)