

Τρώμε τεχνητές χρωστικές ουσίες σχεδόν σε κάθε έτοιμο, αγοραστό φαγητό

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Το γεγονός ότι υπάρχουν χρωστικές ουσίες σε ορισμένα τρόφιμα δεν θα μπορούσε να είναι πιο προφανές. Αλλά μπορεί να εκπλαγείτε όταν μάθετε μερικά από τα άλλα μέρη, όπου χρησιμοποιούνται κατά κόρον τεχνητές χρωστικές τροφίμων, σύμφωνα με μια νέα έρευνα που δημοσιεύθηκε στην επιθεώρηση *Clinical Pediatrics*.

Συγκεκριμένα, ερευνητές από το Πανεπιστήμιο Purdue κατέγραψαν τα ποσά των χρωστικών σε τρόφιμα που αγοράζονται καθημερινά από πολύ κόσμο στα καταστήματα, τις κινηματογραφικές αίθουσες, στα πάρκα αναψυχής και στα καταστήματα παγωτού.

Διαπίστωσαν ότι υπάρχουν χρωστικές ουσίες σε μερικά προφανή προϊόντα, όπως τα ζαχαρούχα δημητριακά και οι γρανίτες, αλλά εντόπισαν αντίστοιχες ουσίες και σε μερικές απροσδόκητες τροφές:

-Βρήκαν ότι κόκκινο (χρώμα κωδικού #40) προστίθεται συχνά γέμιση της κερασόπιτας, για να την κάνει να έχει μια ακόμα λαμπερή, κόκκινη απόχρωση.

-Κίτρινη χρωστική ουσία προστίθεται επίσης σε κάποια “φρεσκοψημένα” προϊόντα για να τα κάνουν να μοιάζουν σαν να περιέχουν αυγά

-Άσπρο χρώμα περιέχουν στο γλασάρισμά τους τα περισσότερα γλυκά με λευκή επίστρωση.

-Τεχνητές χρωστικές περιέχουν ακόμη και τα τουρσιά, όπου χρησιμοποιούνται κατά κόρον τα χρώματα του κίτρινου και του μπλε, ώστε ο συνδυασμός τους να κάνει το προϊόν να φαίνεται πιο πράσινο και “φρέσκο”.

Πηγή: onmed.gr