



Aditivos? Conservantes? Químicos? colorantes?



ARSÉNICO... MERCURIO.
...DIOXINAS...PESTICIDAS_
...FTALATOS_HORMONAS_BHA, BHT Y TBHQ_

GLIFOSATO...LITIO...ASPARTAMO (E951) Y
SACARINA (954)

MALTODEXTRINA Y DEXTROSA...GLUTAMATO
MONOSÓDICO (E621)



Alimentos dañinos básicos a simple vista



Bebida sin alcohol con 50% de jugo de naranja, adcionada con vitaminas B3 y B6.

INGREDIENTES: JUGO DE NARANJA, AGUA, AZÚCAR, ÁCIDO ASCÓRBICO, NIACINA (VITAMINA B3), PIRIDOXINA (VITAMINA B6), ACIDULANTE: INS 330, AROMATIZANTES, REGULADOR DE ACIDEZ: INS 331 III.

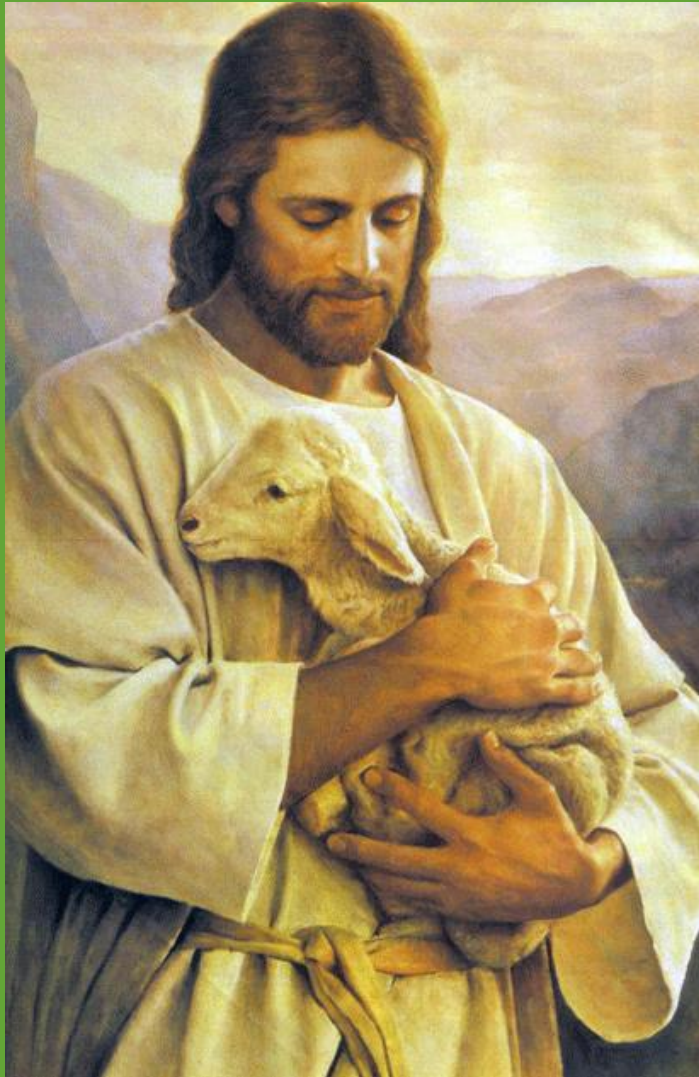
INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético	98 kcal = 412 kJ	5% VD (*)
Carbohidratos	24 g	8% VD (*)
Azúcares	24 g	
Sodio	18 mg	1% VD (*)
Vitamina C	45 mg	100% VD (*)
Vitamina B3	2.5 mg	15% VD (*)
Vitamina B6	0.2 mg	15% VD (*)

Porción 200 ml (1 vaso)

Valor Energético	98 kcal	5% VD
Grasas Totales	0 g	0% VD
Azúcares	24 g	**
Sodio	18 mg	1% VD





Nadie que profese piedad considere con indiferencia la salud del cuerpo y se ilusione de que la intemperancia no es pecado, y que esta no afecta la espiritualidad.

Hay que mostrar el debido respeto y reverencia hacia Aquel que dio su vida para salvarnos de muerte eterna.

Una transgresión constante de las leyes de la naturaleza es una transgresión constante de la ley de Dios

Vivimos en un mundo leprosario, la actual generación es débil en potencia mental, moral y física.

La acción armoniosa y saludable de todas las facultades del cuerpo y de la mente resulta en felicidad; y cuanto más elevadas y refinadas las facultades, más pura la felicidad.

Si cerramos nuestros ojos a la luz por temor de ver nuestros errores, que no estamos dispuestos a abandonar, nuestros pecados no resultan disminuidos, sino aumentados.

Al alimentarnos insanamente nuestra fuerza física y espiritual disminuye, y Dios exige toda nuestra fuerza, toda nuestra mente, para glorificarle a Él y así también saber afrontar los tiempos del fin.

Discernimiento y Decisión

La mantequilla y carne estimulan. Estas han perjudicado al estomago y pervertido el gusto, Una parálisis ha entorpecido lo espiritual y devocional.

Cualquier cosa que disminuya la fuerza física, debilita la mente y la vuelve menos capaz de discernir entre lo bueno y lo malo.

Nos volvemos menos capaces de escoger lo bueno, y tenemos menos fuerza de voluntad para hacer lo que sabemos que es recto.

Aquellos que reciban la luz sobre el comer y el beber y se apartan de esta luz, rehuirán cumplir con su deber en otras cosas.

No tenemos tiempo ilimitado

Necesitamos realizar cambios decididos. Es tiempo de que humillemos nuestro orgullo, nuestros corazones obstinados y busquemos al Señor mientras pueda ser hallado.

El Señor nos exige que nos pongamos de acuerdo con su plan. El día casi ha pasado; la noche esta por llegar. Ya se ven los juicios de Dios, tanto en tierra como por mar. No se nos otorgará un segundo tiempo de gracia.

Agradezca a Dios cada uno que todavía tenemos oportunidad para formar caracteres para la vida eterna futura.

Crustáceos

Las concentraciones de arsénico en estos animales que se alimentan en los fondos marinos es bastante alta y así también, las algas marinas. Es en estos alimentos donde se concentra el mayor porcentaje de arsénico.

La arsenobetaina, muy limitadamente tóxico, es el elemento encontrado en los crustáceos con mayor frecuencia y se produce por acción de las glándulas digestivas y la asimilación de fitoplancton, alimentación ocasional y su descomposición microbiana.

Se puede afirmar que la cantidad de arsénico ingerido diariamente por el hombre depende, directamente, del consumo de productos marinos.

ARSÉNICO “NATURAL”

Arsénico “Natural”

Pescado

El pez espada es la especie de pescado que acumulan una mayor cantidad de metales tóxicos, como mercurio, plomo y arsénico. En los últimos años se han detectado altos niveles de metales pesados en varias marcas de atún y sardinas enlatadas. Los científicos recomiendan diversificar el consumo de pescado y no restringirse a una sola especie, sobre todo a las mujeres embarazadas y los niños.

Almejas, ostras y mejillones

¿Por qué acumulan arsénico los bivalvos? Estos organismos marinos acumulan más elementos nocivos al filtrar el agua que supuestamente pueda contenerlos.

Si bien, se trata de controlar mediante análisis que no superen los niveles de tolerancia de tóxicos, se recomienda diversificar las especies de consumo como los pescados.

Detectan
arsénico en
jugos de
manzana y uva
de Estados
Unidos
CNN

Un diez por ciento del jugo de manzana y uva tiene niveles de arsénico mayores a los permitidos en el agua potable en Estados Unidos, según un nuevo estudio realizado por Consumer Reports.

Un 25% de las muestras, que incluyen jugos de marcas como Gerber, Trader Joe's y Minute Maid, tenían más de cinco partes de plomo por 1.000 millones, de acuerdo con Consumer Reports.

Consumer Reports recomienda que los bebés menores de seis meses de edad no beban ningún tipo de jugo, y que los niños de seis meses a seis años no deben tomar más de cuatro a seis onzas al día, y los niños mayores no deben beber más de entre ocho y 12 onzas al día.

MERCURIO

La Agencia de Seguridad Alimentaria (AESAN) recomienda oficialmente que niños y mujeres embarazadas no tomen, pero nada de nada, de los siguientes alimentos: pez espada, atún, lucio y tiburón.

Dichos productos no están recomendados por su contenido en tóxicos como mercurio, nitratos y cadmio.

La advertencia resulta paradójica pues se advierte de la extrema peligrosidad de unos alimentos para niños y embarazadas pero ¿es que no resultan tóxicos para no embarazadas, jóvenes, adultos, mayores, es decir, el resto de la población?

Imprudencia

El que come en forma imprudente no se da cuenta de que se esta descalificando para dar consejos sabios y para trazar planes para el mejor progreso de la obra de Dios.

No puede discernir las cosas espirituales y en las reuniones, cuando debe decir Si y Amen, dice no.

El alimento que ha comido ha entorpecido su capacidad cerebral y su discernimiento.

Oración de gratitud

La oración que elevamos a Dios para agradecer por los alimentos resulta grandemente afectada por los alimentos colocados en el estomago.

Algunos no pueden ser impresionados con la necesidad de comer y beber para la gloria de Dios.

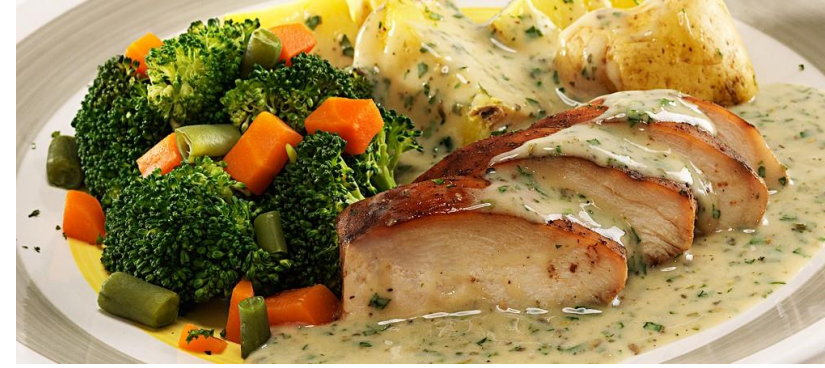


Dios ha hecho provisión en forma abundante para el sustento y la felicidad de todas sus criaturas; y si sus leyes nunca fueran violadas, todos actuaran en armonía con la voluntad divina, se experimentaría salud, paz y felicidad en lugar de miseria y continuo al mal.



El mundo no debe ser un criterio para nosotros. Está de moda complacer el apetito con alimentos lujosos o concentrados y estímulos antinaturales, fortaleciendo de esta manera las propensiones animales, y perjudicando el crecimiento y el desarrollo de las facultades morales.

No hay estímulo para ninguno de los hijos o hijas de Adán a fin de que lleguen a ser victoriosos en la guerra cristiana, a menos que decidan practicar la temperancia en todas las cosas. Si lo hacen, no pelearán como quien hiere el aire.



¿Cuáles Son los Efectos Potenciales de los Pesticidas Sobre la Salud? El programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA (1993)) vinculó los efectos de los plaguicidas al "nivel de morbilidad oncológica (cáncer), pulmonar y hematológica, así como a las deformidades congénitas... y deficiencias del sistema inmunitario".

PESTICIDAS

- *Matar organismos que causan enfermedades y ponen en peligro la salud pública.
- *Controlar insectos, hongos y malas hierbas que dañan los cultivos.
- *Controlar plagas que destruyen casas y estructuras vitales para la seguridad pública.



Mucha gente cree que algunos pesticidas son seguros, mientras que otros son peligrosos. En realidad, las palabras "seguro" y "peligroso" son engañosas.

Cualquier sustancia química, incluido cualquier pesticida, pueden presentar riesgos para las personas, animales o el medio ambiente. Entender el riesgo del pesticida le ayudará a tomar medidas para minimizarlo.



La Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer, de la Organización Mundial de la Salud, concluyó en 2015 que la substancia es "probablemente carcinogénica para los humanos" .

1. Monsanto estuvo involucrada en la creación de la primera bomba nuclear en la Segunda Guerra Mundial y operó una planta nuclear en la década de los ochenta para el gobierno estadounidense.

2. En 1944 Monsanto inició con la creación de DDT, un pesticida que después se prohibió en Hungría en 1968, Noruega y Suecia en 1970, Estados Unidos en 1972. Durante la Convención de Estocolmo en el 2004 se prohibió su uso general, ya que se acumula en tejidos grasos y en la leche y causa daños irreparables en los riñones e hígado.

3. Durante la Guerra de Vietnam, Monsanto fue una de las 7 compañías que le dieron Agente Naranja al gobierno de Estados Unidos (sin embargo su fórmula era cien veces más fuerte que las demás) como parte de su programa de Guerra Química. El gobierno de Vietnam estima que a causa del Agente Naranja murieron 400,000 personas y en los años siguientes medio millón de bebés nacieron con defectos.



4. Somatotropina bovina (abreviado como BST), es una hormona de crecimiento artificial ampliamente utilizada en Brasil, Estados Unidos y México. Ha sido prohibida en el resto del mundo ya que se ha ligado con problemas de salud (cómo cáncer). La hormona es utilizada por Monsanto.

5. El uso del aspartame fue aprobado en 1974 y para 1998 era el causante principal de quejas relacionadas a los aditivos. El edulcorante no calórico causa dolores de cabeza, diarrea, cambios de humor, vomito etc. también se ha ligado al cáncer y diabetes. Monsanto fundó la compañía a NutraSweet en 1980 y gozó el monopolio de los venenosos endulzantes sin calorías unos años.

6. Desde la década de los noventa la variedad en semillas (y cómo consecuencia en cultivos) ha disminuido un 90% ya que Monsanto se ha dedicado a comprar todas las semillas y vender exclusivamente las que ellos han manipulado genéticamente. El problema con esto último es que no sólo han comprado gran parte de las semillas orgánicas, sino han estado comprando a las compañías que venden semillas y así han reducido el número de semillas – por lo tanto comida.

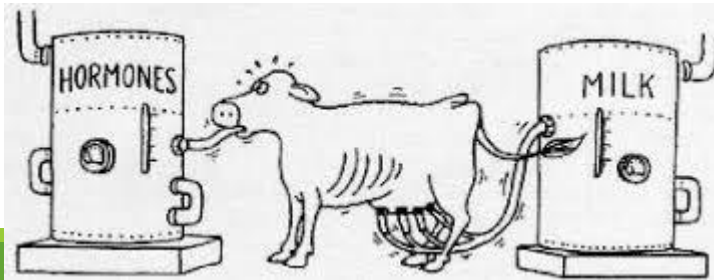
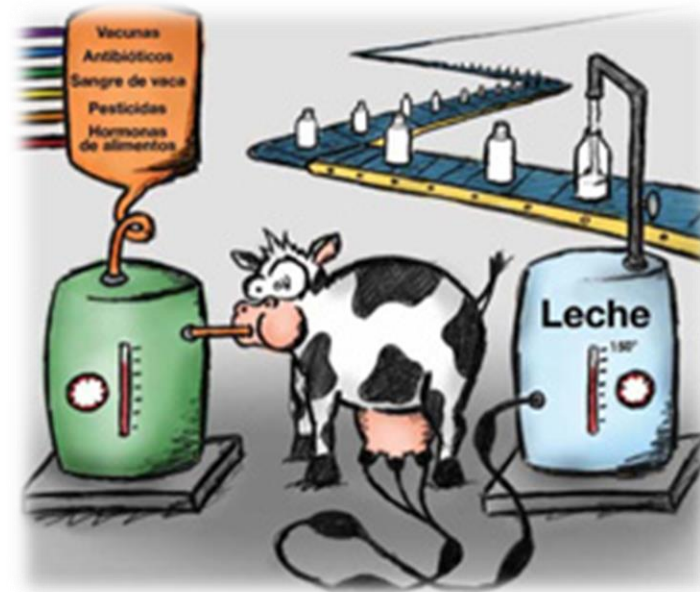
MONSANTO 





Marcas que utilizan insumos y productos
de MOSANTO
La Empresa de la Muerte

HORMONAS NATURALES (DE UNA ESPECIE PARA OTRA ESPECIE) + HORMONAS INCORPORADAS



QUE DICE LA INDUSTRIA?

- En el hato lechero, la infección que demanda mayor suministro de antibióticos es la mastitis, y debido a que los antibióticos de uso intramamario son de fácil aplicación y generalmente baratos, no se hace la consulta respectiva al médico veterinario, constituyendo la principal causa de aparición de residuos de antibióticos en la leche.
- A veces, al ganadero le es muy difícil eliminar la leche producida por las vacas en tratamiento pues le representa una pérdida económica, por ello incurre a la inadecuada práctica de comercializarla derivándola a la industria de leche fluida pasteurizada o esterilizada y a los mercados como leche cruda o mezclada con leches de buena calidad, para que no sea posible detectarla y que sus deficiencias pasen desapercibidas (Guerrero *et al.*, 2009).
- Los residuos antibióticos son los inhibidores artificiales más comunes presentes en la leche de vaca, con un impacto negativo sobre la salud humana.



EL MUNDO DE HOY

Trabajan exagerada y arduamente para preparar para sus mesas alimentos que perjudican grandemente el organismo ya recargado.

Las mujeres gastan una gran parte de su tiempo frente a una cocina prendida, preparando alimentos muy sazonados con especias para complacer el gusto. Y como consecuencia de esto, los niños son descuidados y no reciben instrucción moral y religiosa.

Todos los excitantes antinaturales son perjudiciales, y cultivan el deseo por el alcohol.

¿Cómo podemos iluminar a la gente, y evitar los terribles males que resultan del uso de estas cosas? ¿Hemos hecho todo lo que podemos en este sentido?



goma xantana o xantano INS 415

Es un polisacárido extracelular producido por la **bacteria** *Xanthomonas campestris*.

El aspecto físico del xantano es el de un polvo color crema que se disuelve en agua caliente o fría produciendo soluciones de viscosidad relativamente alta a concentraciones bajas.

El xantano se convirtió en el primer producto biopolimérico de una **fermentación a base de azúcar de maíz** que tuvo importancia comercial. A raíz de su éxito comenzaron a estudiarse otros polisacáridos microbianos, pero a la fecha el xantano es el que posee mayor volumen de producción, rango de aplicaciones y el único aprobado para uso en alimentos.





El polímero produce un gran efecto sobre propiedades como la textura, liberación de aroma y apariencia, que contribuyen a la aceptabilidad del producto para su consumo.

También se utiliza como aditivo para añadir elasticidad a las masas hechas de harinas sin gluten en los alimentos especiales para celíacos.

En la industria farmacéutica y cosmética el xantano se usa como agente emulsificante y para dar cuerpo. Los productos de cuidado personal como champú, cremas, lociones, maquillaje, productos de cuidado capilar y dentífrico pueden formularse con xantano. El xantano otorga a las cremas y lociones una buena sensación en la piel durante y después de la aplicación.



PELIGROS Y BENEFICIOS FALSOS

Dicha sustancia es una fibra soluble, tipo de fibra correspondiente a los carbohidratos que el cuerpo no puede descomponer. En su lugar, absorbe agua y se convierte en una sustancia gelatinosa en el sistema digestivo, lo cual **ralentiza la digestión**. Por lo tanto, **el cuerpo es incapaz de digerir la goma Xantana** y no proporcionará calorías o nutrientes.

Se cree que presente como una sustancia viscosa en el estómago puede ralentizar la digestión, lo cual afecta a la rapidez con la que el azúcar entra en el torrente sanguíneo, resultando en una disminución de su nivel luego de comer ... ?

En un estudio de 12 semanas en 9 hombres con y sin diabetes, se les suministró panecillos con el aditivo durante 6 semanas, y luego sin el mismo por el resto de las otras 6 semanas. El resultado, el azúcar fue **significativamente menor** en aquellos que ingirieron panecillos con goma Xantana.





INDUSTRIA ARGENTINA. www.arcor.com

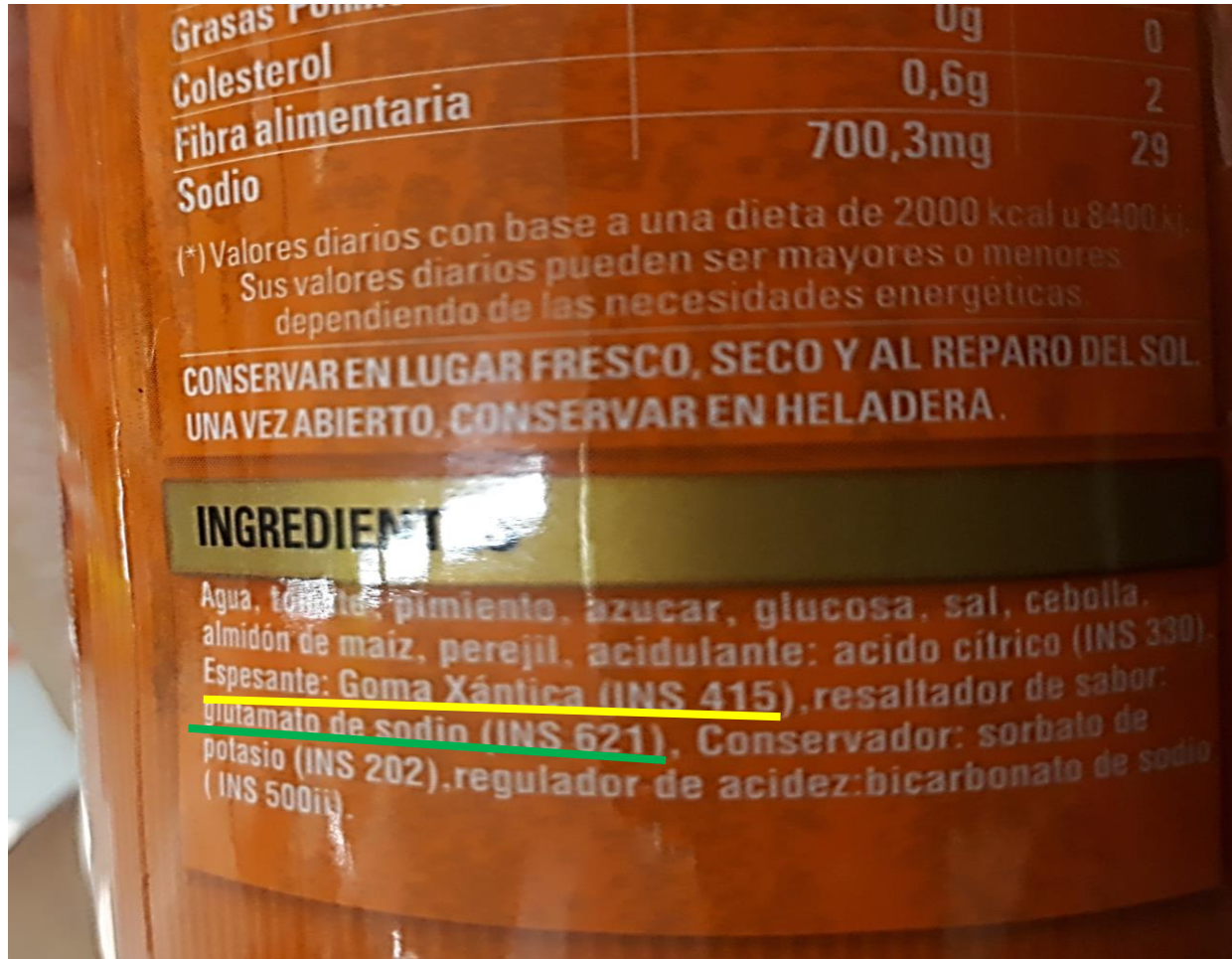
INGREDIENTES: azúcar; jugo de fruta en polvo; maltodextrina; ácido ascórbico (Vitamina C); acidulante: ácido cítrico; aromatizantes; antiaglutinante: fosfato tricálcico; edulcorantes: aspartamo, acesulfamo K; regulador de acidez: citrato de sodio; colorantes: dióxido de titanio, tartrazina, amarillo ocajo; espesantes: goma xántica. **FENILCETONÚRICOS: CONTIENE FENILALANINA. CONTIENE TARTRAZINA. PUEDE CONTENER GLUTEN, TRIGO, LECHE, HUEVOS, MANÍ, SÉSAMO Y DERIVADOS DE SOJA.**

100 ml de producto listo para consumo contienen 56,9 mg de Aspartamo

IMPORTADO POR: EN BOLIVIA: ARCORA ALIMENTOS BOLIVIA SA, Av. Doble de La Guardia y O 1028595022, R.S. SENASAG 080503190006. EN PARAGUAY: ARCOR PAR SA, Ruta Nacional Estigarribia 7 00231, RSPA. EN PERÚ: ARCOR DE PERÚ SA, Guillermo Prescott 325, San Isidro - Lima. RUC 20 DAM S.A, Bvar Batlle y Ordoñez 6789 - Montevideo, IM SRA 1409/51265

FIBRA ALIMENTARIA	
SODIO	
VITAMINA C	
*% Valores Diarios con base en valores diarios pueden ser diferentes de las necesidades energéticas. **Energía Diaria Recomendada de Vitamina C por porción (Valor de Referencia de Nutrientes)	







INDUSTRIA ARGENTINA.
INGREDIENTES: PURÉ DE TOMATE; TOMATE PELADO CUBETEADO; CEBOLLA; JARABE DE GLUCOSA; ACEITUNAS (1,2%); ALMIDÓN DE MAÍZ MODIFICADO; AZÚCAR; SAL (0.5%); ACEITE DE GIRASOL; AJO; ORÉGANO; PIMIENTA; ESPESANTE; GOMA XÁNTICA.

INGREDIENTES: PURÉ DE TOMATE; TOMATE PELADO CUBETEADO; CEBOLLA; JARABE DE GLUCOSA; ALMIDÓN DE MAÍZ MODIFICADO; SAL (0.5%); ACEITE DE GIRASOL; AZÚCAR; PUERRO; AJO; PEREJIL; ALBAHACA; PIMIENTA; ESPESANTE; GOMA XÁNTICA.



...OR: ARISCO S.A., Ruta Nacional 3e
... Parque Industrial , 5300, La Rioja, República
... Argentina, RNE N°: 12000468, RNPA N°: 12005576.
IMPORTADO POR: En Uruguay, Unilever Uruguay SCC S.A.,
Cno. Carrasco 5975 - Montevideo - CP 12100 - Uruguay.
L.M. S. de R.A. Reg. N°25538/457. En Bolivia, Unilever
Andina Bolivia S.A., Av. Blanco Galindo Km. 10,4
Cochabamba, Bolivia. R.S. SENASAG 08-05-03-19-0088,
Tel: 1023225025. En Paraguay, Unilever de Paraguay S.A.,
N° 80023081-7. Tel: 319 8800 Roque Centurión Miranda
N° 1635 Casi San Martín - Asunción - Paraguay - R.E.
N°: 00297, K.S.P.A. N°: 55506.
INGREDIENTES: Agua, extracto doble de tomate, tomates
perita cubeteados, azúcar, sal, aceite vegetal, aceite de
oliva, cebolla en polvo, ajo en polvo, orégano,
malta dextrina, laurel molido, pimienta negra, acidulante:
ácido cítrico, estabilizante: goma xántica.
... consumir preferentemente en su totalidad.





BHA Y BHT

El **butilhidroxianisol (BHA)** es un agente antioxidante sintético utilizado en la industria de alimentos para prevenir la rancidez de los productos.

El BHT tiene una apariencia de polvo blanco y se compone de los isómeros orgánicos 4-metilfenol y 2-metilpropeno. Como el BHA, se utiliza en alimentos grasos debido a su solubilidad y a su capacidad para evitar la oxidación.



Se ha encontrado evidencia de que el consumo de este ingrediente en ocasiones sobrepasa las recomendaciones y puede resultar en un riesgo de salud

Dentro de las aplicaciones más comunes se encuentran:

- Goma de mascar - galletas y dulces - cereales
- Pasta, pizzas, fideos y arroz instantáneo
- Alimentos para mascotas
- Pasteles y pastas - derivados de soya
- Aceites vegetales - grasas animales (manteca, mantequilla, lardo)
- Sabores - concentrados para bebidas
- Cosméticos y productos para el cuidado personal
- Comercialmente disponible como una mezcla de dos isómeros. Ambos son muy solubles en las grasas y exhiben escasa actividad antioxidante en los aceites vegetales, especialmente
- En los que son ricos en antioxidantes naturales o en los refinados.

Tres de cada cuatro chicles infantiles contienen sustancias tóxicas que alteran el sistema endocrino, según acaba de desvelar un estudio de THINK chemicals, el consejo de consumo danés.



Tras analizar 54 marcas de chicle comercializadas a niños, el resultado ha sido que 41 de ellas (el 76%) contenían los contaminantes hormonales E320 y E321. Y no sólo eso, sino que de los tres años en que se ha llevado a cabo este análisis, este año se han obtenido los peores resultados. Es decir, los chicles parecen ser cada vez menos saludables y estas dos sustancias no son los únicos ingredientes que causan preocupación en los expertos.

Las dos sustancias tóxicas en las que se centra este estudio son el E320 y E321, dos antioxidantes alimentarios artificiales, conocidos también como BHA y BHT. Estos compuestos, procedentes de la industria petrolera, están presentes en numerosos productos alimentarios.

BHA Y BHT

Según el estudio del Dr. Nicolás Olea, catedrático de medicina interna de la universidad de Granada (España), el **BHA es un estrógeno ambiental**. Es decir, es un contaminante hormonal que, al tener estructura química semejante a los estrógenos naturales, mimetiza la acción de estas hormonas, alterando el funcionamiento del sistema endocrino.

Diversos estudios han evidenciado efectos como pérdida de fertilidad, cambios en el desarrollo, daños a la tiroides o mutaciones. Además es una sustancia sospechosa de causar cáncer.

Por todas estas razones, el E320 está incluido dentro de la lista europea de sustancias sospechosas de ser contaminantes hormonales o disruptores endocrinos (EDC). La unión europea regula una cantidad diaria de BHA que aconseja no superar, pero no lo ha prohibido a pesar de que algunos países, como Australia o Japón, sí lo han eliminado de productos infantiles.

El primer paso es evitar los productos que tengan e320 y e321 entre sus ingredientes.





Existe cierto debate sobre si los antioxidantes BHA y BHT son seguros para el consumo humano.

La Food and Drug Administration (administración de alimentos y medicamentos) de los Estados Unidos considera que ambos compuestos son inofensivos en las cantidades en las que se utilizan normalmente. Sin embargo, en cantidades mayores, se cree que tienen efectos carcinógenos.

El aumento en los volúmenes de consumo de BHT también puede tener interacciones negativas con el control de la natalidad y las hormonas esteroideas.



Hormona esteroide

Las hormonas esteroides ayudan en el control del metabolismo, inflamación, funciones inmunológicas, equilibrio de sal y agua, desarrollo de características sexuales, y la capacidad de resistir enfermedades y lesiones.





SIEMPRE LA FECHA IMPRESA EN ESTE ENVASE
ABIERTO CONSUMIR DENTRO DE LOS PROXIMOS 20
Ingredientes: Crema de leche pasteurizada, sal,
conservante (202) y antioxidante (320 y 321).



VER+
PRESENTACIONES

MARGARINA REYNA

Reyna sólo hay una, en sus 6 presentaciones

DESCRIPCIÓN

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

ESPECIFICACIONES DE ENTREGA

Es un producto graso comestible, de consistencia elástica, constituido por aceite de girasol, grasa vegetal de palma no hidrogenada, agua tratada pasteurizada, sal, leche descremada en polvo reconstituida, lecitina (322i), emulsificantes mono y di-glicéridos (471), **antioxidantes (320 y 321)**, acidulante (300), preservantes autorizados (202 y 211), colorante natural betacaroteno (150 a) y vitaminas A y D3.

La opción que presenta este producto es su bajo porcentaje de ácidos grasos TRANS, ya que la materia prima no es hidrogenada y en el proceso de elaboración no hay hidrogenación. En el diseño se han tomado en cuenta 3 variedades en función de la temperatura ambiente a la que el producto



DOUBLEMINT (Goma de mascar sabor a menta), Contiene 5 Laminas. Ingredientes: producido de Azúcar a partir de Caña de Azúcar Genéticamente Modificada, producido de Goma Base a partir de Glucosa y Fructosa Genéticamente Modificada, producido con Dextrosa, a partir de Jarabe De Maíz Genéticamente Modificada, Jarabe de Maíz, Saborizantes Naturales y Artificiales sabor a Menta, producido con Glicerina (humectante) a partir de Fuentes Vegetales Genéticamente Modificado, Aspartame, producido con Lecitina de Soya (Emulsificante) a partir de Aceite de Soja Genéticamente Modificada, (Edulcorante Artificial), BHT (antioxidante).
FENILCETONURICOS: CONTIENE FENILALANINA .Conservar en un lugar limpio fresco y seco: Importado por: Minoil S.A. C/Rosendo Gutierrez Nro.2299 Ed. Multicentro-Piso 8



ORBIT PEPPERMINT- Orbit menta (Goma de mascar sin azúcar sabor a menta), Peso Neto 26.6g. **Ingredientes:** producido con sorbitol (Edulcorante Artificial) a partir de Extracto de Stevia de Plantas Naturales Genéticamente Modificada, producido con Goma Base a partir de Glucosa y Fructosa Genéticamente Modificada, producido con Glicerina (humectante) a partir de Fuentes Vegetales Genéticamente Modificada, Saborizantes Naturales y Artificiales a Menta, producido con Lecitina de Soya (Emulsificante) a partir de Aceite de Soya Genéticamente Modificada, Aspartame (Edulcorante Artificial), Acesulfame K (Edulcorante Artificial), Sucralosa (Edulcorante Artificial), BHT (Antioxidante). **Conservar en un lugar limpio fresco y seco:**
Importado por: Minoil S.A. C/Rosendo Gutierrez Nro.2299 Ed. Multicentro-Piso 8
Teléfono: 2-912052 / Parque Industrial MZ.24 Zona. Nor Este. Villa Transval Santa Cruz
Tel.3473048 R.S. SENASAG 04-05-03-19-0004 NIT: 1020317028 La Paz - Bolivia

ASPARTAME E951

El aspartamo es uno de los edulcorantes artificiales más populares disponibles en el mercado

Según la Sociedad Estadounidense del Cáncer, el aspartamo es aproximadamente 200 veces más dulce que el azúcar. Por lo tanto, solo se necesita una cantidad muy pequeña para darle a los alimentos y bebidas un sabor dulce.

Las recomendaciones de ingesta diaria de la FDA y la EFSA son:

FDA: 50 miligramos por kilogramo de peso corporal

EFSA: 40 miligramos por kilogramo de peso corporal

Una lata de refresco dietético contiene aproximadamente 185 miligramos de aspartamo. Una persona de 68 kg, por ejemplo, tendría que beber más de 18 latas de refresco al día para exceder la ingesta diaria de la FDA. Alternativamente, necesitarían casi 15 latas para superar la recomendación de la EFSA.

Sin embargo, las personas que tienen una afección llamada fenilcetonuria no deben tomar aspartamo. **Aquellos que toman medicamentos para la esquizofrenia también deben evitarlo.**

Los siguientes productos reducidos en calorías tienen opciones edulcoradas con aspartamo:

Pastillas de menta para el aliento

Bebidas refrescantes carbonatadas

Cereales

Chicle

Siropes saborizados para café

Productos de agua saborizados

Hielo congelado

Novedades de helado congelado

Cremas de fruta para untar

Gelatina sin azúcar

Caramelos duros



Cubiertas para helado
Helados sin azúcar añadido o libres de azúcar

Té helado a base polvos

Té helado listo para beber

Mezcla de cacao instantáneo

Mermeladas y jaleas

Mezclas de jugos

Bebidas de jugos

Siropes de arce

Sustitutos de comidas

Mousse

Tortas sin azúcar añadido

Bebidas refrescantes de dieta no carbonatadas

Barras nutritivas

Bebidas refrescantes a base de polvos

Bebidas nutricionales proteínicas

Pudín

Caramelos blandos masticables

Sirope de chocolate sin azúcar

Galletas sin azúcar

Kétchup sin azúcar

Edulcorantes de mesa

Bebidas vegetales

Yogur bebible

Yogurt sin grasa

Yogurt sin azúcar

Aspartame es el nombre técnico para el nombre de las marcas NutraSweet, Equal, Spoonful y Equal-Measure.



Algunos de los 90 síntomas diferentes documentados enlistados en el reporte como parte de los peligros del aspartame, son: **Dolor de cabeza/migraña, mareo, convulsiones, náusea, entumecimiento, espasmos musculares, aumento de peso, depresión, fatiga** entre otros.

El aspartame actúa como neurotransmisor en el cerebro facilitando la transmisión de información de neurona a neurona. **Mucho aspartame en el cerebro mata ciertas neuronas permitiendo la afluencia de un exceso de calcio en las células.**

En 1985, Monsanto compró G.D. Searle y creó Searle pharmaceuticals y The Nutra Sweet Company como filiales independientes.

El aspartame es causante del 75 por ciento de las reacciones adversas a los aditivos alimentarios reportadas a la FDA. Muchas de estas reacciones son muy graves, incluyendo convulsiones y muerte.



NutraSweet®

Nutrition Facts Serv. Size: 1 packet, Amount per Serving: Calories 0, Total Fat 0g (0% DV), Sat. Fat 0g (0% DV), Trans Fat 0g (0% DV), Cholest. 0mg (0% DV), Sodium 0mg (0% DV), Total Carb. less than 1g (0% DV), Fiber 0g (0% DV), Sugars less than 1g (0% DV), Protein 0g. Not a significant source of Vit. A, Vit. C, Calcium and Iron. Percent Daily Values (DV) are based on a 2,000 calorie diet.

INGREDIENTS: Dextrose with Maltodextrin, 3.6% Calcium Saccharin (18.8mg per packet), Calcium Silicate (anti-caking agent)

NutraSweet® and the NutraSweet® symbol are Registered Trademarks of NutraSweet Property Holdings, Inc.

Suitable for people with diabetes. NET WT 0.035 OZ (1g)
Distributed by: Domino Foods, Inc., Yonkers, NY 10705

NutraSweet®

Nutrition Facts Serv. Size: 1 packet, Amount per Serving: Calories 0, Total Fat 0g (0% DV), Sat. Fat 0g (0% DV), Trans Fat 0g (0% DV), Cholest. 0mg (0% DV), Sodium 0mg (0% DV), Total Carb. less than 1g (0% DV), Fiber 0g (0% DV), Sugars less than 1g (0% DV), Protein 0g. Not a significant source of Vit. A and Iron. Percent Daily Values (DV) are based on a 2,000 calorie diet.

INGREDIENTS: Dextrose with Maltodextrin, Aspartame

PHENYLKETONURICS: CONTAINS PHENYLALANINE

NutraSweet® and the NutraSweet® symbol are Registered Trademarks of NutraSweet Property Holdings, Inc.

Suitable for people with diabetes. NET WT 0.035 OZ (1g)
Distributed by: Domino Foods, Inc., Yonkers, NY 10705

¿Tiene Adicción a los Endulzantes Artificiales?

Los endulzantes artificiales tienden a desencadenar una mayor actividad en los centros de placer de su cerebro, pero al mismo tiempo, proporcionar satisfacción menos real. Esta separación entre el sabor de la dulzura del contenido calórico significa que cuando consume endulzantes artificiales, su cerebro realmente anhela más de lo mismo, debido a que su cuerpo no recibe ninguna satisfacción a nivel celular por el impostor del azúcar. En realidad, esto no solo contribuye al aumento de peso y consumo en exceso de alimentos, sino también crea una adicción a los endulzantes artificiales.

GLUTAMATO MONOSODICO E261

El GMS es un aditivo que mejora el sabor de algunos alimentos procesados. Hace que las carnes procesadas y la comida congelada sepa más fresca, que los aderezos tengan un mejor sabor y le quita el sabor metálico a los alimentos enlatados.

En términos químicos el GMS contiene un 78% de ácido glutámico libre, 21% de sodio y hasta 1% de contaminantes. El GMS "engaña" a nuestro cuerpo haciéndonos creer que la comida sabe mejor, más sana y más rica en nutrientes.

El Glutamato Monosódico se enconde tras muchos otros nombres :

- Glutamato de sodio, GMS, potenciador del sabor, **E-621**,
- Glutamato monopotásico, glutavene, glutacyl, ácido glutámico,
- Caseinato de calcio, caseinato de sodio
- Extracto de levadura, levadura autolyzed, harina de avena hidrolizada
- Polvo Gourmet, Ac'cent, Ajinomoto, Suavizante Natural de Carnes ...
- Proteína vegetal hidrolizada, proteína hidrolizada, extracto de proteína vegetal, proteína texturizada, proteína de soja aislada de suero de leche, concentrado de proteína, concentrado de proteína de soja

Por otro lado, este aditivo se suele añadir a alimentos de alto contenido de sal, lo que agrava el problema, ya que puede este tipo de alimentación en exceso puede contribuir a desarrollar arterosclerosis, hipertensión, problemas cardíacos y accidentes cerebrovasculares.

Aumento de la tensión arterial y del riesgo de problemas cardíacos, especialmente en las mujeres

El consumo importante y diario de GSM aumenta peligrosamente los niveles sanguíneos de glutamato. Uno de los receptores de glutamato regula el ritmo cardíaco, un aumento rápido y excesivo de glutamato puede provocar arritmias.

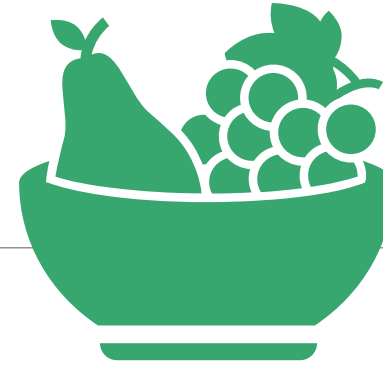
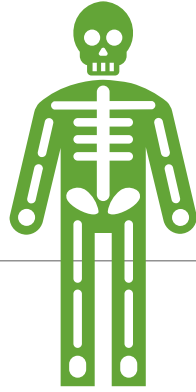




S PANDILLA
de aperitivo frito
r a queso
les

patata (45%), aceite vegetal, fécula de patata (1),
arroz y maíz, aroma de queso [lactosa, sustan
tes, suero de leche en polvo, queso en p
res del sabor (glutamato monosódico, inosina
sódicos), cloruro potásico, colorantes (extract
innato), aroma de humo], levadura, sal.



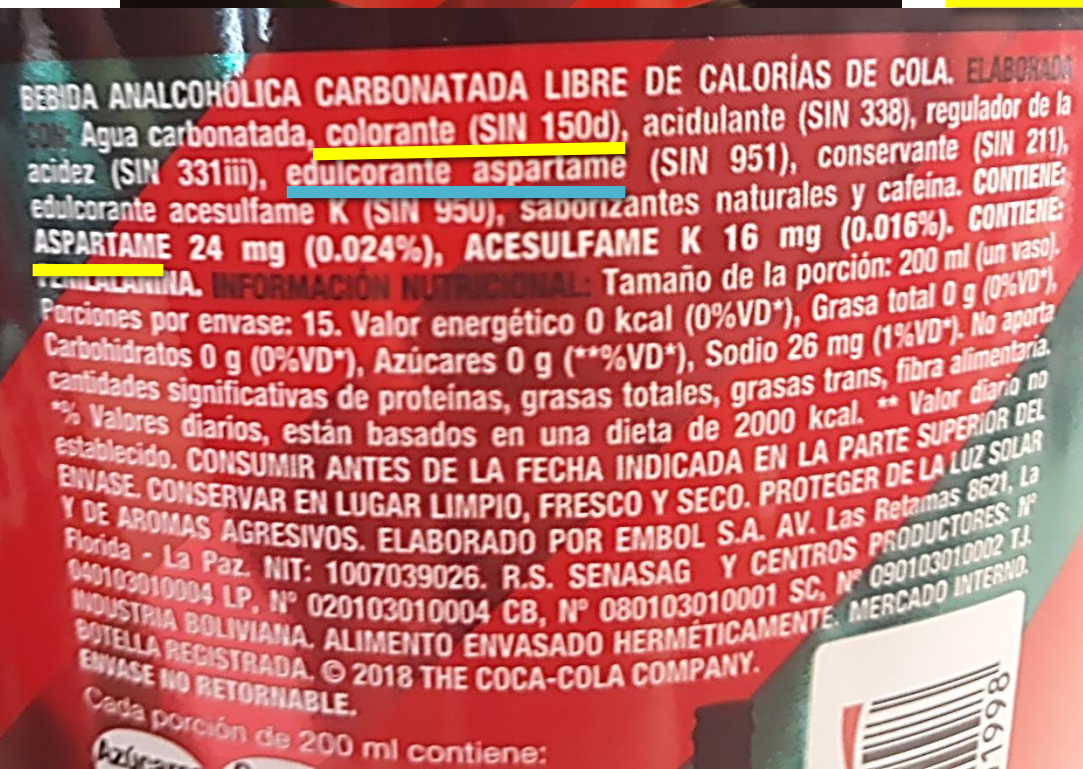


El consumo de GMS puede causar dolores de cabeza, migrañas, espasmos musculares, náusea, alergias, anafilaxis, ataques epilépticos, depresión e irregularidades cardíacas. Ya que es una neurotoxina, daña el sistema nervioso y sobre-estimula a las neuronas llevándolas a un estado de agotamiento, y algunas de ellas eventualmente morirán como consecuencia de esta estimulación artificial.

Los alimentos bajos en calorías o los que están enriquecidos con vitaminas, el almidón y jarabe de maíz, el jarabe de arroz y la leche en polvo, también contienen rastros de GMS.



En grandes dosis puede provocar problemas intestinales y disminuir la absorción de Vitamina B6. Existe controversia en los amónicos (150c, 150d) ya que en pruebas con animales de laboratorio la molécula química 4-Metilimidazol '4Mei' produjo casos de cáncer, por lo que se cree que a largo plazo podrían ser cancerígenos. Algunos lugares como el Estado de California en USA, han decidido indicar en sus etiquetas este ingrediente como posible cancerígeno.





Ingredientes: Leche descremada pasteurizada, leche descremada en polvo, estabilizantes (440 y 1422), pulpa molida de durazno, esencia idéntica a natural de durazno, colorantes naturales (100i, 120 y 160b), edulcorantes artificiales (951-Aspartame y 950-Acesulfame) y conservante (202). Producto elaborado con cultivos lácticos seleccionados (*Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus bulgaricus*). Producto fortificado con vitaminas A, D3 y E.
FENILCETONÚRICOS; CONTIENE FENILALANINA.

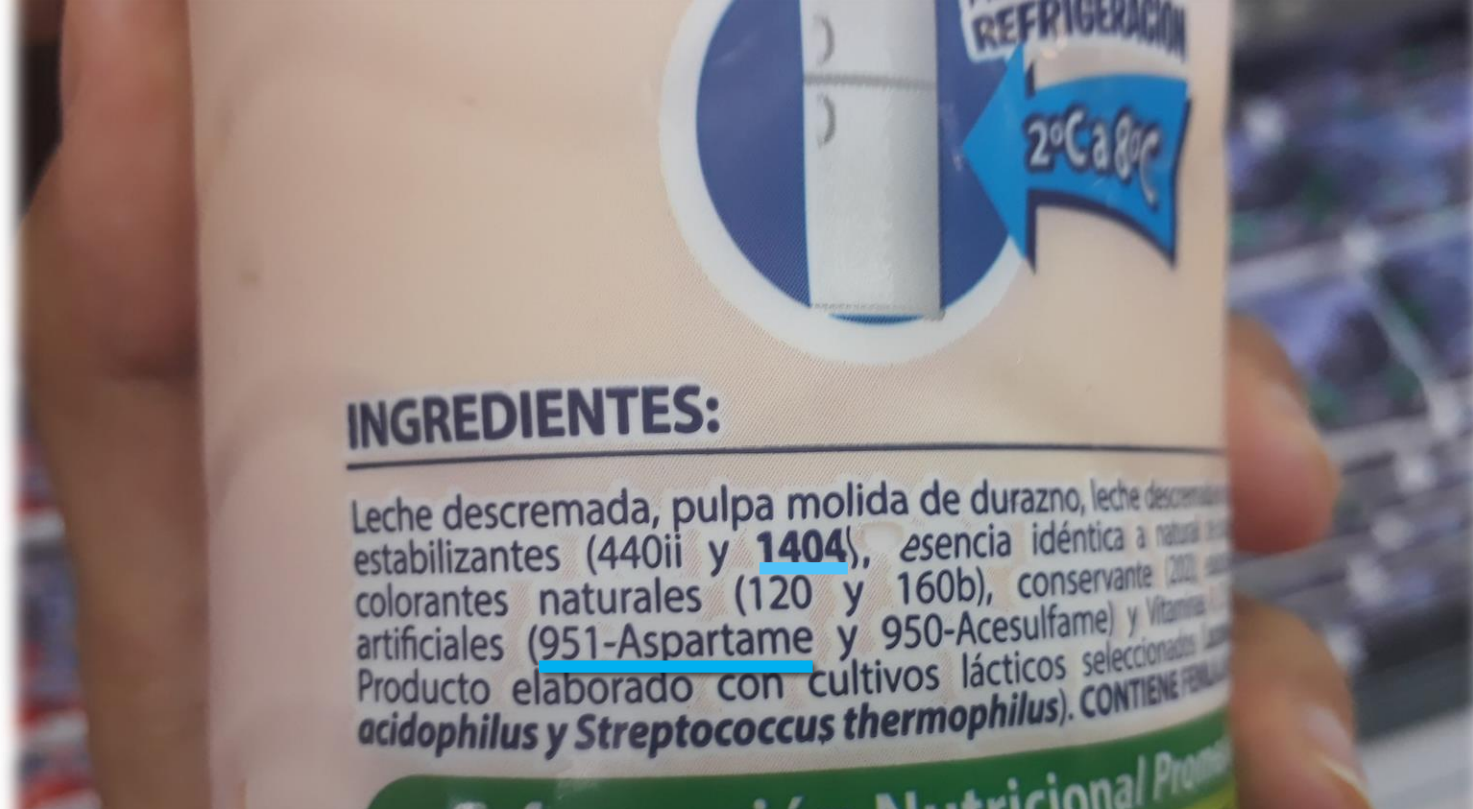
E-1422

Adipato dialmidón acetilado



Estabilizante Sospechoso de origen Químico o sintético

Puede provocar hiperactividad e indigestión.



E-1404

Almidón oxidado



Estabilizante Sospechoso de origen Químico o sintético



EL ENVASE ASÉPTICO Y EL PROCESO DE
PASTEURIZACIÓN ASEGURAN SU CONSERVACIÓN

Néctar de Durazno reducido en calorías pasteurizado
y elaborado a base de: Agua tratada, pulpa de fruta
sabor Durazno, azúcar, estabilizante SIN 466,
acidulante SIN 330, edulcorantes (Aspartame
Sin 951, Aseulfame
Sin 950 y saborizantes naturales)

la

Aceituna verde Gordal (aliñada) sin hueso

Variedad: Gordal

Pasteurizado

Ingredientes: aceituna verde aderezada,
Pimiento Rojo trozos, Ajos enteros, sal,
vinagre, potenciador del sabor: E-621,
acidulante: ácido cítrico y antioxidante:
ácido ascórbico y especias.

Valor medio de producto escurrido	100 gr	1 ración 50 gr
Valor energético:	417,15 kJ/101,35 kcal	208,57 kJ/50,67 kcal
Proteínas:	2,31 gr	1,155 gr
Glúcidos de carbono:	0,53 gr	0,265 gr
Grasas:	0,91 gr	0,455 gr

Peso neto: 835g Peso neto escurrido: 400g e 850



DOUBLEMINT (Goma de mascar sabor a menta), Contiene 5 Laminas. Ingredientes: producido de Azúcar a partir de Caña de Azúcar Genéticamente Modificada, producido de Goma Base a partir de Glucosa y Fructosa Genéticamente Modificada, producido con Dextrosa, a partir de Jarabe De Maíz Genéticamente Modificada, Jarabe de Maíz, Saborizantes Naturales y Artificiales sabor a Menta, producido con Glicerina (humectante) a partir de Fuentes Vegetales Genéticamente Modificado, Aspartame, producido con Lecitina de Soya (Emulsificante) a partir de Aceite de Soja Genéticamente Modificada, (Edulcorante Artificial), BHT (antioxidante).
FENILCETONURICOS: CONTIENE FENILALANINA .Conservar en un lugar limpio fresco y seco: Importado por: Minoil S.A. C/Rosendo Gutierrez Nro.2299 Ed. Multicentro-Piso 8



ORBIT PEPPERMINT- Orbit menta (Goma de mascar sin azúcar sabor a menta), Peso Neto 26.6g. **Ingredientes:** producido con sorbitol (Edulcorante Artificial) a partir de Extracto de Stevia de Plantas Naturales Genéticamente Modificada , producido con Goma Base a partir de Glucosa y Fructosa Genéticamente Modificada, producido con Glicerina (humectante) a partir de Fuentes Vegetales Genéticamente Modificada, Saborizantes Naturales y Artificiales a Menta, producido con Lecitina de Soya (Emulsificante) a partir de Aceite de Soya Genéticamente Modificada, Aspartame (Edulcorante Artificial), Acesulfame K (Edulcorante Artificial), Sucralosa (Edulcorante Artificial), BHT (Antioxidante). **Conservar en un lugar limpio fresco y seco:**
Importado por: Minoil S.A. C/Rosendo Gutierrez Nro.2299 Ed. Multicentro-Piso 8
Teléfono: 2-912052 / Parque Industrial MZ.24 Zona. Nor Este. Villa Transval Santa Cruz
Tel.3473048 R.S. SENASAG 04-05-03-19-0004 NIT: 1020317028 La Paz - Bolivia

CONCLUSIÓN

El aspartame y el glutamato actúan como neurotransmisores en el cerebro facilitando la transmisión de información de neurona a neurona. Mucho aspartame o glutamato en el cerebro mata ciertas neuronas permitiendo la afluencia de un exceso de calcio en las células. Esta afluencia desencadena cantidades excesivas de radicales libres, que matan las células. El daño de la célula neuronal que puede ser causado por el exceso de glutamato y aspartato es la razón por la que son conocidos como "excitotoxinas." "Excitan" o estimulan las células neuronales hasta causarles la muerte.

No descuidéis el cuerpo ni abuséis de él, descalificándolo de esta manera para rendir a Dios el servicio que se le debe.

El cuidar el cuerpo proveyéndole alimentos sabrosos y fortalecedores, es uno de los primeros deberes de las amas de casa.

