

MSG-MONO SODYUM GLUTAMAT TEHLİKE SAÇIYOR...

Ahmet Türkan tarafından yazıldı

Pazar, 19 Mayıs 2024 14:37 -

Pek çok gıda maddesinde gizli veya açık kullanılmakta olan MSG(Mono sodyum glutamat) katkı maddesi üzerinde muhterem Prof.Dr.Mustafa Nutku hocamızın bize ulaşan bir yazısını dikkatinize sunuyoruz:

"MSG diye bir katkı maddesi var. Mono Sodyum Glutamat. Yiyeceklere konunca tadının beyin tarafından güzel algılanmasını sağlıyor. Tatlı, tuzlu farketmiyor, neye konsa tadi güzelmiş gibi geliyor. O yüzden üreticiler en berbat ürünlere dolduruyolar bunu. Bunun zararlarının hepsi çok sayıda çalışmayla kanıtlanmış ve bununla ilgili bir rapor Dünya Sağlık rgtne sunulmuş durumda. Internette araştırılabilir:

ZARARLARI:

- Bu madde nörotoksin. Sinir hücrelerine zarar veriyor. Yol açtığı hastalıklar merkezi sinir sistemi tahribati ve buna bağlı olarak Alzheimer, Parkinson, Huntington hastalıkları, Sara (epilepsi).
- Retinal dejenerasyon (göz retina tabakası hasarı)
- Yağ birikimi, doyma mekanizmasında bozukluk, obezite
- Büyüme hormonu baskılanması
- Pankreas hasarı, insülinde artış ve buna bağlı olarak diyabet
- Böbrek ve karaciğerde hasar
- Bu madde hamilelerde plasenta bariyerini geçebiliyor yani bebek de aynı etkilere maruz kalabiliyor.

řU AN PIYASADAKI NEREDEYSE TÜM CIPSLERDE BU MADDE VAR. GÜVENLİ OLDUğUNU İDDİA EDEN CHEETOS'U BİLE KONTROL ETTİM, VAR. TADINI GZELLEşTİRMEK İÇİN HEPSİ KULLANIYOR.

İÇİNDE BULUNDUGU DİGER ÜRÜNLER KONUSUNDA BİLGİM YOK, ETİKETLERİ KONTROL ETMEKTE FAYDA VAR.

BU ZARARLAR ORTAYA ÇIKINCA MADDENİN İSMİNİ DEğİşTİRMeye BAşLADILAR. İÇİNDE MSG, MONO SODYUM GLUTAMAT, GLUTAMİC ASİT KISACA GLUTAMİN VEYA GLUTAMAT BULUNAN SEYLERDEN UZAK DURULMALI.

ULUDAğ SÖZLÜKTEN BAZI MADDELER

[mono](#) [sodyum](#) [glutamat](#)

1. "hazır çorbaların lezzeti nereden geliyor?" sorusunun cevabı maddedir..Bu maddenin özelliği aromayı artırmasıdır. Daha doğrusu aromanın daha keskin bir biçimde algılanmasına yol aması. Nasıl tuz yemeğe hoş bir lezzet verirse, 'mono sodyum glutamat' katılmış çorba ya da diğer yemekler de insana 'nefis' gelir. Kısaca 'MSG' denir....süt, et, domates, parmesan peyniri, mantar gibi doğal ürünlerde de bulunur. her şeyde olduğu gibi burada da 'azı karar, çoğu zarar'.durumu vardır.çok miktarda kanserojen etki yapar...

2. türk gıda kodeksi yönetmeliğinden;

Kimyasal adı: Monosodyum L-glutamat monohidrat

Kimyasal formülü: $C_5H_8NaNO_4.H_2O$

Molekül ağırlığı: 187.13

Saflık: Susuz bazda içeriği, % 99.0'dan az ve % 101.0'dan fazla olmamalıdır

Tanımlama: Beyaz, kokusuz kristaller veya kristal şeklinde toz

3. L-glutamik asidin sodyum tuzudur. şeker pancarından doğrudan tlenmek suretiyle veya şeker kamışı melasından tlenmekle elde edilir. katıldığı gıda maddesindegıdaya özgü tad ve aromayı artırmak amacı ile kullanılmaktadır. daha çok et, çorba, balık, kümes hayvanları, salça ve soslara katılır. meyve yada meyve suları ve tatlılarda etkisi yoktur. ocuk mamalarında kullanımı kesinlikle yasaktır. beşinci duyu, lezzet olarak da bilinir, her türlü şarküteri ürününde vardır aman dikkat.

4. kan şekerinde çok hızlı bir düşüş meydana getirdiğinden insanda sürekli acıkma hissi uyandıran katkıdır, bu özelliği hazır yiyecek sektöründe çok kullanılmasına sebep olmuştur, ayrıca yiyeceklerin tadlarını olağanüstü güzel göstermesi de kullanılmasında bir etkindir, gıda üreticileri yiyeceklerin içeriğinde bu maddeyi "kıvam arttırıcı" olarak kattıklarını belirtsele de kıvam arttırmakla uzaktan yakından bir alakası olmayan katkıdır. içinde bir aroma olan her tür gıda maddesinde kullanılır, özellikle soya sosunun yemeklere verdiği inanılmaz tadın en büyük etkenidir.

5.

6. sebep olabileceği rahatsızlıklar ALZHEİMER, PARKİNSON, HUNTINGTON, SARA(Epilepsi), Retinal dejenerasyon (göz bozulması gibi bişey), Yağ birikimi, doyma mekanizmasında bozukluk, obezite, Büyüme hormonu baskılanması, Pankreas hasarı, insülinde artış ve buna bağlı diyabet, Böbrek ve karaciğerde ciddi hasarlar. ayrıca bu zımbırtı hamilelerde plasenta bariyerini geebiliyormuş. bu ne demek? anne karnındaki bebek de aynı tahribatlara maruz kalıyor demek. yalnız her duyduğuna inanmayan birisi olarak bir zamanlar yaptığım ufak bir araştırma bazı bilim çevrelerinin bu bahsi geçen yan etkilerin söz konusu olmadığını savunduğunu okumuşluğum da var.

okumak, duymak ta bir yere kadar, gözümün gördüğüne inanırım. dünyanın en büyük obez ülkesi abd hazır gıdaların en çok kullanıldığı ülke. sevdiklerimizi CiPS, hazır et suları, hazır çorbalar, renkli yoğurtlar, dondurmalar, Hazır köfte harçları... gibi ürünlerden uzak tutarsak olası zararlarından korunabiliriz. bu madde zaten doğal haliyle, et, balık, domates, sebzeler ve tahıl ürünlerinde, soya, süt, patates, birçok çeşit peynirde mevcut. yok, illede ben almak istiyorum diyorsanız bunları tüketin. afiyet olsun...

MSG-MONO SODYUM GLUTAMAT TEHLİKE SAÇIYOR...

Ahmet Türkan tarafından yazıldı

Pazar, 19 Mayıs 2024 14:37 -
