

添加物ゴテゴテの腐らないコンビニ弁当は何ですか？


～本来腐るものが腐らない恐ろしさ～

●日本人はふつう食品添加物を年間5kg摂取していると言われ、さらに多い人は8kgとも言われています…！

若者の従来では考えられないキレた行動のいたましい事件が起きています。その原因の一つとして添加物が沢山入ったコンビニ食と言われる、コンビニ弁当、総菜、ペットボトル飲料、カップラーメンの飲食があげられます。添加物は脳や神経に影響を及ぼすのです。コンビニ食は低価格で手間なしで均一に大量生産されて、大量消費される必要があるため、添加物は必須、まさに工業製品に近いものになってきています。それを実現する魔法の白い粉、添加物が国の認可を得ているものの、現実は大きく体をむしばんでいる事実があります。日本の指定添加物（人工物）の認可数は393種でアメリカ（133種）の3倍、ドイツ（32種）の12倍、イギリス（21種）の18倍と、群を抜く認可数を誇ります。添加物の例を少し挙げると・・・


調味料(アミノ酸等)	グルタミン酸ソーダのことで、とり過ぎると中華料理症候群となることもある。食用グルタミン酸ナトリウム生産の先駆けである味の素社は、当初小麦などのグルテンを加水分解することによって生産していたが、コストが非常に高つくため、石油由来成分（アクリロニトリルなど）による合成など様々な手法が試みられた。
ソルビン酸カリウム	細菌やカビの増殖を抑えて、食品の腐敗を防ぐ保存料で、かまぼこ、ちくわ、はんぺん、ハム、ソーセージ、漬物、イカの燻製、ワインなど非常に幅広い食品を加工する際に使用される食品添加物である。試験管内の実験では変異原性（遺伝子を傷つける毒性）のあることが解っている。変異原性と発がん性は密接な関係がある。
リン酸塩(Na) リン酸ナトリウム	膨張剤や調味料、PH調整剤として用いられる。リン酸塩はとり過ぎるとカルシウムや鉄分の吸収が悪くなり、骨が脆くなったり、貧血の心配がある。
着色料 タール色素、 赤色3号10号102号	発がん性があり北欧では使用が禁止されている。また、シンマシンを起すことが知られている。
発色剤(亜硝酸Na) 亜硝酸ナトリウム	肉製品や魚卵などが黒ずむのを防ぎ、ピンクの状態に保つ。食品添加物の中では、急性毒性が非常に強く、魚肉・魚卵・食肉等に含まれるアミンと胃の中で結合して、発癌性物質のニトロソアミンに変化する。日本人に胃癌が多いのは、ニトロソアミンが原因ではないかとの指摘もあるほど。急性毒性は青酸カリと同じレベルである。


具体例：太巻き



コンビニやスーパー、百貨店のお惣菜売り場でよく見かける太巻き寿司！卵やきゅうり、えび、かんぴょうとても具沢山で見た目に美味しそう！

栄養もありそう！






しかし、包装の裏を見てみると！

【原材料】 すし飯、卵焼き、油揚げ、そばろ、エビ、たくあん、かんぴょう、きゅうり、まぐろ、かまぼこ、海苔、食酢、砂糖


【食品添加物】

- ・調味料(アミノ酸等)、ソルビン酸カリウム、ステビア、天草、酸味料、香料、乳化剤、ソルビット、グリシン、PH調整剤、ポリリジン、ペクチン化合物、白子たんぱく、酸化防止剤、消泡剤、凝固剤、ワサビ抽出物、増粘多糖類、赤色3号、赤色106号、コチニール、カラメル、紅こうじ、カロチン、クチナシ色素、

わーっ 恐ろしい！




太巻きではなく添加物を食べると



調味料、酸味料、PH調整剤、乳化剤は一括表示のものがあるので、ざーっと見て30種類以上の食品添加物が含まれているようです。具沢山で健康に良いな、と思って太巻き寿司を買うと何と、おかずの種類に比例して、カラダの中に入る食品添加物も増えてしまうのです。

添加物の合わせ技！



添加物の単独の安全性の試験はあっても、一緒に体に入った複合性は研究されていません。まさに外国人からみれば、日本人が人体実験をしている状況です。購入する前に何が入っているか確認をしましょう！

私の体験

イベントでコンビニおにぎりを3つとペットボトル茶をいただき、すぐお腹が空いていたので1つ食べたら口当たりが良かったのでつい3つ食べてしまいました。そうしたらすぐ喉と口がカラカラになり、あわてて冷えたペットボトル茶を口にしたらますますカラカラになって苦しくなり、持参の良い水を一口飲んだらすぐ解消しました。この体験は本当にビックリでした。あれ以来両方ともめったに口にしません。もともと避けていましたが…。



<p>うっかり冷蔵庫保管10日後の腐敗状態・これが自然です</p>	<p>お勧めの本</p>
<p>冷蔵庫の中に入れておいても、料理した物は必ずカビが生えて腐敗します。コンビニ弁当は常温でも2か月以上見た目、ニオイに変化なしです。知人は春にダンプのダッシュボードの上に置いておいたら、半年たってもまったく変わらなかったと言いました。この菓の恐ろしさを知って下さい。</p>	<div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> <p>安倍司 「食品の裏側」 東洋経済新報社</p>

読んで
しっかり知ろう！

