

Verwenden Sie Margarine?

Wissen Sie was Margarine ist oder wie sie hergestellt wird? - Nein?! - Ich erkläre es Ihnen in Kürze:

Zur Herstellung braucht man ein Ausgangsprodukt z.B. Sojabohnen (hier geht man davon aus, dass es gen-manipulierte Bohnen sind), Kokosnüsse, Sonnenblumenkerne, andere Ölhaltige Saaten, Rindertalg und Fischtran. Diese Produkte werden nun zerkleinert. Wie Sie einen Fettfleck aus der Kleidung mit Waschbenzin entfernen können, so holt die Industrie mit Benzinfaktoren (n-Hexan), das allerletzte Tröpfchen Fett aus diesen Grundsubstanzen heraus.

Danach erfolgt die Raffination, d.h. alle natürlichen Begleitstoffe der oben genannten Produkte werden entfernt - es bleibt nur noch das chemisch reine Fett übrig. Jetzt durchläuft das Fett noch mehrere Verfahren.

1. Entlecithinierung
2. Entschleimung
3. Entsäuerung
4. Bleichung
5. Winterisierung
6. Desodorierung
7. Modifikation
8. Hydrierung
9. Fraktionierung
10. Umesterung

Danach ist ein nach nichts schmeckendes, geruchloses, klares, chemisch reines Fett entstanden.

Da ein solches Fett kein Verbraucher kaufen würde, werden noch synthetische Vitamine, Fettsäuren und Aromastoffe zugegeben!!! Somit entsteht ein Butter ähnlicher Geschmack und Konsistenz.

Dies ist aber kein Naturprodukt sondern ein künstlich hergestelltes Produkt - ein Imitat!

Ja, sie lesen richtig! Dem Verbraucher wird vorgegaukelt, Margarine sei gesund - Glauben Sie das nun auch noch?

Die rabiate Herstellung hat nicht nur ein Produkt hervorgebracht, das frei ist von den naturbelassenen Vitalstoffen, den wichtigen fettlöslichen Vitaminen und ungesättigten Fettsäuren.

Als Nebenprodukt entstehen bei dieser Produktion Trans-Fettsäuren.

Sie kommen in fetthaltigen natürlichen Lebensmitteln nur in verschwindend geringer Menge (5-12%) vor. Bei dem Kunstprodukt Margarine jedoch sind sie zu etwa 61% vorhanden.

Es häufen sich in letzter Zeit Aussagen, die der Margarine aus diesen Gründen eine Beteiligung an der Entstehung des Herzinfarktes zusprechen. Zumindest hat die Herabsetzung des Butter- und Anstieg des Margarineverzehrs die Infarkte nicht gesenkt, - im Gegenteil - sie sind weiterhin gestiegen.

Ihre
Inka Bögershausen-Föhl, GGB