2011-05-24

БУЛЬОН НЕ МОЖЕТ БЫТЬ СУХИМ.

В СССР в 70-х годах бульонные кубики продавались в любом магазине. Стоили они 5 копеек за 1 кубик и никаким спросом не пользовались. Несмотря на то, что их изготавливали из говяжьего мяса высших сортов и пряностей, никому не приходило в голову утверждать, что это полезный и незаменимый продукт; а ведь тогда «улучшителей» вкуса в них не добавляли.

В заморские пищевые кубики непременно входят пищевые добавки: усилитель вкуса и аромата (Е-621, Е-637, Е-631), регулятор кислотности (Е-330), краситель (Е-150С). На некоторых упаковках (специально для идиотов) помечено: «Не содержит холестерина». И это истинная правда. Содержащийся в кубиках жир - растительный. Однако всякий продукт животного происхождения обязательно содержит холестерин, а на упаковках нас информируют, что в куриных кубиках есть куриный жир и мясо птицы, а в мясных - говядина. Значит, производитель просто обманывает поборников здорового питания по «западным технологиям», талдыча о мясном бульоне начисто лишённым холестерина. .

Рецептура изготовления «кубического бульона» предельно проста. Это экстрактивные вещества, любой жир, соль, и до 30% глутамата натрия. **(Глутамат натрия - «улучшитель» вкуса - разрешён к применению в производстве пищевых продуктов в количестве 1,5 - 2 грамма на 1 килограмм продукта).**
Именно глутамат натрия придаёт аромат и вкус кубикам. Правда, некоторые «фирмы» скрывают его присутствие и пишут на этикетках загадочные слова - «вкусовые добавки» или «усилитель вкуса».

Однако чтобы снизить себестоимость продукта, сохранив видимость натуральности, за этим могут спрятать не только глутамат или инозинат натрия, но и «улучшитель» Е-622 - глутамат калия, неразрешённый к применению.

В настоящее время глутамат натрия широко используется в производстве концентратов (супы, подливы и т.д.), баночно-бутылочных соусов, консервов, бульонных кубиков, «фирменных» приправ и прочего суррогата. Продающиеся в каждом магазине наиболее известные смеси пряностей, на треть состоят из глутамата натрия. Его используют при изготовлении изделий из низкосортного и мороженого мяса, при хранении продуктов, потерявших свои первоначальные свойства, и при использовании сои в качестве заменителя мяса, колбасных изделий, полуфабрикатов.

Заморские полистирольные стаканы и пакеты с «супом» появились в России вместе с «реформами». Наивно полагать, что, открыв стакан с концентрированным или пакет дегидрированным супчиком, можно обнаружить в нём кусок курицы, бекона, креветок.

Все «супы» - это, как правило, лапша с консервантами, ароматизаторами и глутаматным «вкусом» говядины.

Кроме того, для изготовления стаканчиков для супов типа «добавь кипятка» зачастую используют полистирол (PS или АБС-пластик). К холодным жидкостям он безразличен, но стоит налить горячей воды, как стаканчик начинает незамедлительно выделять стирол. При частом употреблении подобных супчиков из стаканчиков-отравителей токсическое вещество накапливается в печени и почках, весьма быстро разрушая их.

Наивно полагать, что бульонными кубиками можно заменить натуральный бульон, - они не содержат необходимых организму аминокислот и минеральных веществ. Кроме того, ни на одной упаковке «кубического бульона», полистирольных стаканов, пакетиков с «супом» и меню ресторанов не обозначено, что этот суррогат категорически противопоказан людям, страдающим бронхиальной астмой.

На западе в любой забегаловке по первому требованию представят полную информацию о любом блюде. В России не представят совсем, или представят что-либо «взятое с потолка». Уверения о прямых поставках продуктов и полуфабрикатов не надо принимать в расчёт. **В США и странах ЕС производят продукты двух категорий: для внутреннего потребления, и для вывоза в страны третьего мира, к которым относится Россия, никак не защищающая своих граждан. Достаточно вспомнить, что в либеральных США цикломат запрещён, а в России его рекомендует в качестве**

целебного в детском питании институт питания РАМН.