

ماده صنعتی خطرناک در فست فودهای خوش طعم

جی سبک، طبق تحقیق کارشناسان ماده افزودنی E621 که نوعی نمک سدیم بوده و **خطرناکترین سمی** است که افراد هر روز آن را به همراه اکثر مواد غذایی فرآوری مصرف می کنند.

گفتنی است، این نمک سدیم که در واقع نوعی **نمک صنعتی** است باعث خوشمزه شدن انواع مواد غذایی چون همبرگرها ، انواع پیتزا، چیپس و سایر خوراکی های فست فودی می شود و خاصیت اعتیاد آوری شدید مانند مواد مخدر دارد.



نخستین بار این نمک توسط یک شیمیدان ژاپنی در سال 1907 کشف شده است .

نمک E621 سبب می شود تا مواد غذایی کم قیمت و حتی غیر خوش طعم مزه دارو خوشمزه شوند.

در بسیاری از رستوران های دنیا به انواع غذا ها این ماده افزوده می شود تا مشتری ها جذب رستوران و غذاهای آن شوند.

خطرات مصرف نمک E621

از جمله بیماری ها در اثر مصرف این ماده افزودنی می توان آسیب شدید سلول های مغزی، اعتیاد به خوردن مواد غذایی ، چاقی ، مشکلات بینایی ، تخریب ژن ها و آسیب قوه چشایی و بویایی را نام برد.



بنابراین کارشناسان توصیه می کنند از خوردن مواد غذایی فرآوری شده خودداری کنید و همینطور برچسب مواد غذایی صنعتی را خوانده و در صورت مشاهده این ماده از خوردن آن اجتناب کنید زیرا موجب **بیروز** **سرطان** و خطرات جدی در بدن می شود.

منبع: healthylifetricks