Die Industrie hatte anscheinend keine große Mühe, einen neuen, giftigen Stoff genehmigt zu bekommen. Schon seit Jahren versuchen es die Konzerne und plötzlich, wie aus Zauberhand, wurde Isoglukose von der EU genehmigt! Unbemerkt von der Öffentlichkeit wurde damit der Zuckermarkt und die Süßmittelindustrie neu geregelt.

Seit 2017 ist Isoglukose offiziell als Nahrungsmittelzusatz zugelassen. Letztendlich handelt es sich um einen künstlich hergestellten Zucker, auch wenn Mais ein Bestandteil davon ist. **Scho n jetzt versucht die Nahrungsmittelindustrie in Europa alles um dieses Thema nicht an die Öffentlichkeit zu bringen, damit es den Konzernen nicht so ergeht wie den Mitbewerbern in den USA**

.

Hier kauften die Kunden ihre Softdrinkprodukte vermehrt in Mexico, da hier noch Kristallzucker verwendet wird, der wesentlich teurer ist als Isoglukose. Dies wird wohl der Grund sein, dass **i n Brüssel alles still und heimlich verabschiedet wurde.**
Alle Beschränkungen für diesen künstlichen Zucker wurden von der EU aufgehoben!
In Zukunft wird dieser Stoff in Eis, Schokolade, Brot, Backwaren ... und und und enthalten sein. Letzte Untersuchungen zeigen, dass Isoglukose besonders gesundheitsgefährdend ist.

Die Europäische Kommission prognostiziert einen dreifachen Anstieg der Isoglukoseproduktion in Europa von 0,7 Millionen Tonnen auf 2,3 Millionen Tonnen.

In der EU spielt die vor allem aus Mais hergestellte Isoglucose bisher nur eine geringe Rolle - im Gegensatz zu Ländern wie den USA und Kanada. 2017 können z. B. die amerikanischen Produzenten den europäischen Markt mit dem künstlichen Zucker, der vorwiegend aus Maisstärke hergestellt wird und viel gefährlichen Fruchtzucker enthält, regelrecht überzuckern. Besonders schon bei jungen Menschen könnte das vermehrt zu Diabetes Typ 2 führen.

Seit 2000 geht der Verbrauch in den USA von Isoglukose aus gesundheitlichen Gründen rapide zurück. Aus diesem Grund mussten viele Fabriken schließen. Mit diesem neuen Boom in Europa wird Isoglukose (aus amerikanischen Monsanto-Produkten hergestellt) bei uns importiert, um die Nachfrage zu decken.

Ob es sich auf Dauer vermeiden lässt diesen Stoff aufzunehmen, ist fraglich, denn er wird überall eingesetzt!

Ich habe mir einige Produkte angesehen und er ist in den meisten schon vorhanden. Früher stand „Zucker“ auf der Inhaltsangabe. **Isoglukose nennt sich bei uns**
Glucose-Fructose-Sirup oder Fructose-Glucosesirup!

Die meisten Softdrinkhersteller verwenden sehr viel fruchtzuckerhaltigen Getreidesirup zum Süßen des Getränks, das aus GVO-Getreide hergestellt, industriell weiterverarbeitet und mit Chemikalien versetzt wird, um zu einem süßen Sirup zu werden. In einer Flasche Cola

befinden sich z.B. 65 Gramm Isoglukose (Fructose-Glucosesirup).

Die EU rechnet bis 2023 mit 2 Mio Tonnen jährlich. Somit werden 2 Mio Tonnen Zucker aus den Afrika Staaten weniger importiert, was wiederum zu einer neuen Armuts- und Flüchtlingswelle führen wird.

Künstlich hergestellter Fruchtzucker hat mehr negative gesundheitliche Folgen als Haushaltszucker . Das ergab eine neue Studie, die in *The Journal of Nutrition* veröffentlicht wurde.

Der Anstieg der Fettleibigkeit seit den 70er Jahren in den USA ging einher mit einer generellen Erhöhung des Zuckerkonsums und einem Wechsel von Kristallzucker zu Maissirup mit einem hohen Fructosegehalt.

Ein Tierversuch mit Mäusen zeigte auch die negative Wirksamkeit: 40 Mäuse wurden in 2 Gruppen eingeteilt. Die einen bekamen 25% des täglichen Kalorienbedarfs Kristallzucker und die anderen Fructose. Die Sterberate war bei der Fructosegruppe doppelt so hoch und sie bekamen 26% weniger Nachwuchs.

Der Verbrauch von Fructose hat sich in den Vereinigten Staaten zwischen 1970 und 1990 um mehr als 1000 Prozent erhöht. Die Studie führt Insulinresistenz, Typ-2-Diabetes, Fettleibigkeit und Herz-Kreislauf-Erkrankungen auf den hohen Verbrauch an zugesetztem Zucker in der Ernährung zurück.

All das und noch mehr ist auch ein kleiner Ausblick auf TTip wenn es kommt. Geheime Verhandlungen finden schon statt!

Mahlzeit!

Quelle Mo, 27 Mär 2017 13:09 UTC : sott.net