

Intresset för ”ren mat” har ökat kraftigt och allt fler personer har ringt och klagat på företag som har glutamat, sötningsmedel eller härdat fett i sina produkter. Detta har resulterat i att flera produkter har blivit glutamat- och transfettsfria på senaste tiden.

Företaget Bong som tillverkar flytande fond och buljongtärningar har sålts av Unilever till Campbell, ett företag som främst är känt för sina soppor. Genast försvann glutamaterna i flera av smakerna, trots att

Unilever tidigare hävdade att det är omöjligt att ta bort glutamaterna då detta var en av de viktigaste ingredienserna och helt avgörande för smaken på buljongen.

Även COOP har tagit fram en buljong utan glutamat och härdat fett från Bifood, den är dessutom KRAV-märkt.



Naturlig natriumglutamat?

Flera företag har upplyst oroliga konsumenter, när de ringt företaget för att klaga, att deras produkter bara innehåller naturliga glutamater och därför är deras produkter helt ofarliga. Nu är detta tyvärr ren lögn och naturlig natriumglutamat finns inte som tillsats. Så fort en vara är märkt att den innehåller smakförstärkare, natriumglutamat eller E621 är det den kemiska formen av glutamat. Innehåller en vara naturlig glutamat, så står det aldrig i innehållsförteckningen då detta är en naturlig del av produkten och helt ofarligt för oss, då vi lärt oss att bryta ner naturliga glutamater.

Det finns företag som påstår att deras natriumglutamat är naturlig. Förmodligen tror de det själva, då deras kemiska kunskaper förmodligen är begränsade. Det går aldrig att jämföra ett naturligt med ett kemiskt tillverkat ämne, hur lika de än är i slutändan. Titta noga på alla kryddor och bojkotta alla företagsmärken som envisas med att använda glutamater.

Nya studier om glutamat

Nya studier har kopplat glutamat till en rad sjukdomstillstånd bl.a. synrubbingar, sömnproblem, magsmärtor och baksmällekänsla. Det finns även forskning som visar att glutamat kan påskynda utvecklingen av Parkinson och Alzheimer. Den amerikanska läkaren och neurokirurgen Russell L. Blaylock har publicerat forskning om glutamat i sin bok Excitotoxins.

I USA signalerar restauranger att maten är glutamatfri genom att sätta up skylten "No MSG" (monosodium glutamate) väl synligt.

De brittiska livsmedelskedjorna Tesco och Sainsburys köper inte längre in produkter med glutamat, vilket har resulterat i att nästan 9000 varor har tagits bort från butikernas hyllor, eller ersatts med glutamatfria.

Se upp med förkortning

Knorr har hittat på ett nytt sätt att lura konsumenterna genom att på ett nytt buljongtärningspaketet förkorta mononatriumglutamat till mononatriumg. Då finns inte ordet glutamat med och personer som bara letar efter detta ord, kommer inte att hitta tillsatsen. Jag säger bara FY så dåligt!!!