

CHUỘT CŨNG TỪ CHỐI THỨC ĂN NHANH VÌ KÉM DINH DƯỠNG

Báo Komsomolskaya Pravda quyết định tự làm thí nghiệm

Báo Komsomolskaya Pravda quyết định tự làm thí nghiệm với những sản phẩm mua tại cửa hàng fast-food Mc Donald's tại Matxcova để xem xúc xích có bị hư hỏng khi để trong tủ lạnh hay không. Sau 10 ngày, các sản phẩm này bề ngoài không thay đổi, nhưng giá trị dinh dưỡng của chúng kém hẳn đi vì chuột cũng không thèm ăn.

Các nhà báo Nga được sự cộng tác của một nhiếp ảnh gia người Mỹ, cô Sally Davis từ New York. Cô đã chụp bữa ăn hạ giá của Mc Donald's mỗi ngày trong suốt 6 tháng để thấy sự thay đổi của chúng. Tuy nhiên những đồ ăn này không bị mốc. Chúng nhìn vẫn như các sản phẩm mới và không bị phân huỷ trong 180 ngày.

Fast food không hoàn toàn tiện và lợi như bạn nghĩ. (Ảnh: Internet).

Vào ngày 18-10, các nhà báo đã mua về các sản phẩm sau: khoai tây rán với salad, một miếng thịt rán Mc Donald's, cánh gà rán KFC và xúc xích. Họ cho những thực phẩm này vào tủ bếp và đặt camera theo dõi quá trình phân huỷ đưa lên mạng. Họ cũng mang những chiếc bánh "nội" tương tự để đối chiếu.

Sản phẩm fast-food không thay đổi trong 10 ngày thí nghiệm, trong khi sản phẩm nội (tức của Nga) bị mốc rất nhanh. Họ mang những sản phẩm trông như mới đó cho chuột. Những chú chuột nếm thử một chút khoai tây chiên, nhưng ngay sau đó chúng bỏ đi, không ăn những thứ được đưa cho nữa.

Các chuyên gia thực phẩm nhận xét rằng fast-food tuy bề ngoài vẫn vậy nhưng chưa biết bên trong thay đổi những gì. Nhà sinh học Mikhail Vorobyov nói: Sữa trong bao bì giấy đã được tiệt trùng, không hỏng nhưng bị "ôi". Ngay cả những nhà sinh học cũng không thể giải thích được những quá trình gì xảy ra trong fast-food, vì chúng chứa nhiều chất bảo quản, chất kháng sinh nên nấm mốc và vi khuẩn không phân huỷ được chúng.

Quá trình thối rữa trong fast-food dường như bị che giấu, nhưng rốt cuộc thì cũng độc hại như những quá trình xảy ra trong các thực phẩm thiên nhiên. Nhà sinh học cho biết:

"Chúng ta hãy lấy xúc xích làm ví dụ. Chúng luôn luôn có màu đỏ và hồng, song không hề chứng tỏ sản phẩm còn tươi mà là do các chất nitrat mang lại. Trong thực phẩm đã bị hỏng, chúng trở thành độc".

Đây không phải những thí nghiệm đầu tiên thực hiện với fast-food từ các cửa hàng ăn ở Mạc Tư

Khoa. Năm 2008, một nhà báo tình nguyện chỉ ăn fast-food trong 2 tuần liền. Kết quả là ông ta tăng cân, thêm 5 kg. Ông ta không lúc nào cảm thấy no và lúc nào cơ thể ông cũng đòi hỏi ăn thêm nữa. Ông cho biết ngay sau bữa ăn cảm thấy nặng bụng và chỉ 2 giờ sau là đã đói.

Sau 2 tuần chỉ ăn fast-food, nhà báo này bắt đầu thấy khó thở và đau ở chân. Mười ngày sau có vấn đề về tiêu hoá và đau nhói tại dạ dày. Vào ngày thứ 12, các gai vị giác trên lưỡi không còn cảm nhận được vị cay nữa. Ông ta bắt đầu bị nhức đầu và trở nên nhạy cảm với thời tiết.

Những người hay ăn fast-food cho biết các thí nghiệm đã tiết lộ những bí mật của các cửa hàng fast-food. Theo quan điểm của dinh dưỡng học, chất lượng của fast-food không hoàn hảo. Chúng không chứa các vitamin và các vi chất mà con người cần cung cấp hàng ngày.

Đó là lý do vì sao khi ăn bữa chính tại cửa hàng fast-food, người ta luôn cảm thấy đói. Fast-food thực sự không có lợi đối với cơ thể.

Máy đo oxy trong máu và nhịp tim Max-108

Hãng sản xuất: Maxcare - Nhật Bản

Giá bán: 1.580.000 VNĐ

Máy đo oxy trong máu và nhịp tim Max-109

Hãng sản xuất: Maxcare - Nhật Bản

Giá bán: 2.080.000 VNĐ