



Cipi, produs dulce de cofetărie, reprezintă un amestec de zahăr rafinat și coloranți azoici chimici de sinteză, care afectează în mod serios sănătatea, mai ales în cazul copiilor.

Profesorul doctor Gheorghe Menicopescu, directorul Institutului de Cercetări Alimentare, atrage atenția că siropul de glucoză-fructoză, zahărul și dextroza pun în pericol sănătatea pancreasului. Acesta va fi nevoit să secrete o cantitate mare de insulină într-o perioadă scurtă de timp, ceea ce va duce la epuizarea funcției pancreatice.

Mai mult, cantitatea mare de zaharuri rafinate duce la imprimarea unei valori energetice foarte mari. Studii recente au arătat că zahărul este hrana preferată a celulelor canceroase și de aceea este recomandat să fie consumat cu precauție.

COLORANȚI PERICULOȘI

Pentru produsul analizat au fost folosiți trei coloranți chimici azoici de sinteză, care pot duce la declanșarea sindromului de hiperactivitate și deficiență de concentrare (ADHD). E110 mai poate provoca alergii, mai ales în cazul persoanelor sensibile, congestie nazală, astm, bronhoconstricție, disfuncții ale percepției gustului, distrugerii cromozomiale, spasme musculare, dureri gastrice și blocarea enzimelor digestive. Colorantul sunset yellow are stabilită o doză zilnică admisă de 2,5 mg/kg corp.

Articol integral în [Jurnalul National](#) .