

Coaja de lămâie este toxică!

Written by Administrator

Saturday, 20 December 2014 19:32 - Last Updated Tuesday, 23 December 2014 23:49

Multe gospodine folosesc coaja de lămâie pentru a da aromă anumitor deserturi, însă aceasta este foarte toxică, după cum au descoperit specialiștii de la Asociația pentru Protecția Consumatorilor din România.

La o simplă citire a etichetei de pe o pungă cu lămâi importate din Spania putem afla că acestea au fost tratate cu trei tipuri de pesticide, respectiv imazalil, pirimetanil și procloraz.

De asemenea, pentru ca efectul pesticidelor să se mențină o perioadă mare de timp s-au folosit și doi aditivi E 903 și E 904, respectiv ceara de carnauba (folosită pentru ceruirea fructelor) și shellacul, un agent glazurant obținut din anumite specii de insecte.

Aceste substanțe afectează grav ficatul, rinichii și sistemul nervos central, prin urmare renunțați la coaja de lămâie sau spălați temeinic lămâile înainte de a le folosi în bucătărie.

www.csid.ro