7 مأكولات مزيفة نتناولها من دون علم

هناك بعض المأكولات التي نتناولها وربما تتمتّع بإقبال كبير من المستهلكين؛ لكنّها لا تُعبّر بشكل حقيقي عن اسمها التجاري أو شهرتها التي اكتسبتها.

هذه المأكولات يمكن أن نعتبرها مزيفة لأنّها في النهاية ليست حقيقية... هنا بعض منها:

فشار الزبدة:

إنْ كنت تحبّ رائحة ونكهة فشار الزبدة المتواجد في مسارح السينما، فإليك بعض المعلومات عنه: أوّلاً تستخدم (الزبدة) السائلة لتحضير هذا النوع من الفشار. وبالزبدة السائلة لا نعني الزبدة الحقيقية، بل هي في الواقع عبارة عن زيت فول الصويا المهدرج والمضاف إليه الألوان والنكهات الاصطناعية والمواد المحافظة. النكهة تأتي من مادة كيميائية تُسمّى (دياستيل)، والتي تشير بعض الأبحاث إلى ارتباطها بأمراض الرئة. وبالإضافة إلى ذلك، وجدت دراسة حديثة في البحوث الكيميائية في علم السموم أنّ هذه المادة ترتبط أيضاً مع ارتفاع نسبة الإصابة بمرض الزهايمر.

شرائح الجبنة المصنعة:

إذا بحثت عن كثب في شرائح الجبنة المصنعة، فسترى أنّ المصنعين لا يطلقون على المنتج اسم

(الجبنة)، بل يُسمّونه من (منتجات الأجبان)، وذلك لأنّ نسبة المكوّنات الاصطناعية فيه قد تجاوزت بنسبة كبيرة كمّية الجبن الحقيقية. فإنّ هيئة التغذية والدواء الأمريكية تمنع إطلاق اسم (جبنة) على أي منتج يحتوي على نسبة تقل عن 51% من الجبن الحقيقي.

لحوم السلطعون المقلدة:

إذا كنت قد تساءلت لماذا أصابع لحم السلطعون أو كيكة السلطعون رخيصة جدّاً، في حين أنّ السلطعون نفسه باهظ الثمن، فالجواب هو أنّ هذه اللحوم المقلدة تحتوي على كمية تكاد لا تذكر من لحم السلطعون. فمعظم لحوم السلطعون المقلدة تحتوي على سمكة ألاسكا بولوك (سمكة أرخص بكثير من السلطعون)، والتي تفرم وتمزج مع السكر، الملح، النشا، ومن ثمّ تُقطّع على شكل أصابع وتصبغ باللون البرتقالي لتشبه لحم السلطعون الفعلي. وبالإضافة إلى ذلك، تحتوي هذه الأصابع على كمّيات عالية من الصوديوم، النكهات الاصطناعية وغيرها من المواد المحافظة. وفي الحقيقة، تحتوي هذه اللحوم على نسبة 1 – 2% من لحم السلطعون فقط.

شراب القيقب المقلد:

شراب القيقب الحقيقي يتكوّن فقط من شراب القيقب. أمّا ما تراه عادة في الأسواق، هو تقليد لشراب القيقب والذي عادة ما يتم تصنيعه من شراب الذرة المضاف إليه كمية كبيرة من المواد الاصطناعية. هذا لا يمنع معظم الناس من التمتع بمذاقه الحلو. يفضل 70% من الناس استخدام تقليد شراب القيقب لأنّه أرخص بخمسة إلى سبع مرّات من شراب القيقب الحقيقي.

الكوكيز بنكهة الشوكولاتة:

إنّ كلمة (نكهة الشوكولاتة) ستعلمك على الفور أنّه لم يتم استخدام الشوكولاتة الحقيقية عند تصنيع المنتج. فمنظمة التغذية والدواء الأمريكية لا تسمح بإطلاق كلمة شوكولاتة على أي منتج لم تستخدم فيه حبوب الكاكاو الحقيقية. ولذلك عندما ترى كلمة (نكهة الشوكولاتة) فهذا يعني أنّه تمّ استخدام المُحليات، زيوت الخضار أو الكاكاو في عملية التصنيع.

تقليد الشاي المثلج:

إنّ الشاي المثلج الأصلي عادة ما يكون مصنوع من الشاي والماء وأحياناً يضاف إليه القليل من السكر أو المحليات الصناعية. تحتوي منتجات الشاي المثلج المتواجدة في الأسواق عادة على النكهات والألوان الاصطناعية والأحماض مثل: حمض الستريك، الفوسفوريك والاسكوربيك. وإذا نظرت إلى نسبة الشاي الأخضر في هذه المنتجات، فسوف تجد الشاي الأخضر أسفل قائمة المكونات أي أن نسبته ضئيلة جداً.

ناجيتس الدجاج الجاهزة:

في ورقة نشرتها المجلة الأمريكية للطب، تمّ تحليل نوعين مختلفين من الناجيتس الجاهزة لتحديد مضمونها الحقيقي. وفي كلتا الحالتين، لم يكن لحم الدجاج العنصر الأساسي، فالدجاج شَكّلَ 50% أو أقل من المنتج والباقي تألف من الدهون، الأوعية الدموية، الأعصاب، الغضاريف والعظام. وبالإضافة إلى هذا كلّه، كمّية كبيرة من المواد الحافظة.