



Naschen ohne Zucker?

Von *Schuetz*

Erstellt am 16 Feb 2016 - 09:50

Für Diabetiker kann die Täuschung tragisch enden und die Firma, die diese Fruchtgummis anbietet, wirbt mit ständigen Qualitätskontrollen.

Zutatenliste dieser Bären:

- Maltitsirup (siehe 1. Zutat) - Zur Information: Aus Glucosesirup wird auch der Maltit-Sirup hergestellt, ebenfalls ein Zuckeraustauschstoff mit der gleichen E-Nummer.
- Karamellzuckersirup (siehe 6. Zutat) - Karamellsirup oder Karamellzuckersirup werden aus trocken erhitztem Zucker und Wasser hergestellt.

Lebensmittel-Etiketten lügen wie gedruckt und die Hersteller täuschen durch Bilder, Begriffe und Werbebotschaften. Die Lücke zwischen Schein und Sein klafft weit auseinander. Permanent werden Mehrwerte versprochen, Qualität vorgegaukelt und dem Verbraucher dabei das Geld aus der Tasche gezogen.

Etikettenschwindel in Deutschland ist keine Ausnahme mehr und die Politiker stellen sich vor die Unternehmen, Verbände und gegen die Verbraucher, weil sie diese Praktiken verharmlosen.

So lange weiter nur anonyme Statistiken geführt werden, anstatt Betrüger beim Namen zu nennen, nutzen auch schärfere Kennzeichnungsregeln nichts.

Irreführungen und Täuschung werden erst ein Ende haben, wenn die Politik die Interessen und Rechte der Verbraucher vor der Macht der Konzerne schützt.

Wir Verbraucher können aber zu Veränderungen der Konzerne beitragen, wenn man sich beschwert, immer auf die Zutatenliste schaut und umstrittene Produkte vermeidet.

Es gibt viele Bezeichnungen für Zucker:

Lävulose, Fructose, Farin, Glucosesirup, Saccharose, Glucose, Dextrose, Maltrodextrose, Invertzucker, Maltrose, Lactose, Milchzucker, Fruchtzucker, brauner Zucker, Rohrzucker, Traubenzucker.

Steht auf den Lebensmittelverpackungen „ohne Zucker“, bedeutet dies: Es wurde kein Haushaltszucker (Saccharose) verwendet oder hinzugefügt. Aber Vorsicht, dennoch können andere Zuckerarten zum Einsatz gekommen sein.

Als Therapieunterstützung für Menschen mit Diabetes, Multiple Sklerose (MS), Epilepsie, Alzheimerdemenz und Krebs gewinnt Low Carb immer mehr an Bedeutung.

Zum Beispiel gehen die Krebszellen den Weg des geringsten Widerstands und nutzen für ihr Wachstum die Energie der Kohlenhydrate (Zucker).

Low Carb senkt den Kohlenhydratanteil auf ein Minimum.

Fazit: Man lässt die Kohlenhydrate weg, schafft damit Platz für eine gesunde Ernährung mit viel Gemüse, Milchprodukten, Fisch, Fleisch, Eier, Nüssen und etwas Obst.

Auch Anfänger können mit diesem Buch, das viele wissenschaftliche Infos an den Leser weiter gibt, sofort durchstarten.

Buchtipp:

LOW-CARB - 555 Rezepte/BEST OF

Autoren: Jutta Schütz, Sabine Beuke

Verlag: Books on Demand



ISBN-10: 3738636773

ISBN-13: 978-3738636772

Paperback - 244 Seiten - € 9,99

Das Buch ist auch als E-Book käuflich auf dem download-Portal von itunes.apple.com, verfügbar, sowie auch auf dem iPhone, iPad oder iPod touch. Überall im Handel erhältlich (auch in den USA, Kanada und Australien).

Diese Presse darf ausschließlich zu informativen, persönlichen und NICHT-kommerziellen Zwecken verwendet werden. Sie dürfen diese Presse ansehen, drucken, kopieren und weitergeben unter folgenden Bedingungen: Die Presse darf nur verwendet werden für den persönlichen, nicht kommerziellen Gebrauch. Die Presse muss bei einer Kopie oder bei einem Teilausschnitt alle rechtlichen Informationen wie das Originaldokument sowie auch das Copyright-Recht „© 2016 Jutta Schütz“ enthalten. Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt.

Firmeninformation:

Jutta Schütz schreibt Bücher, die anspornen, motivieren und spezielles Insiderwissen liefern. Weitere Informationen zur Autorin und ihren Büchern findet man in den Verlagen, auf ihrer Webseite - sowie im Kultur-Netzwerk (Kommunikationsplattform für Kunst, Literatur, Musik, Film, Bühne, Entertainment und Medien).

Pressekontakt:

Jutta Schütz

D-33611 Bielefeld

info.schuetz09@gmail.com [1]

www.jutta-schuetz-autorin.de/ [2]

- [Gesundheit und Vorsorge](#)

Quellen URL (aufgerufen am 31 Dez 2020 - 06:42): <http://www.medkom24.eu/node/21133>

Links:

[1] <mailto:info.schuetz09@gmail.com>

[2] <http://www.jutta-schuetz-autorin.de/>