

Kāpēc Koka-kolu uzskata par bīstamu ?



Kāpēc tieši Koka-kola ?

Koka-kolu ir iemīļojuši daudzi, gan bērni, gan pieaugušie. Paprasiet jebkurai bērnam uz ielas, kurš ir viņa mīļākais dzēriens, un visi kā viens (nu vismaz vairākums), jums atbildēs, ka Koka-kola.

Ar ko ir izskaidrojams, šāda popularitāte?

Ja runājam par pieaugušajiem, tad viens no galvenajiem iemesliem, protams ir – reklāma. Koka-kolu reklamē visur. Milzīgie plakāti ar lielām brūnā šķidrums norasojušām plastmasas pudelēm, kā arī mazākā izmēra koši sarkanās skārdenes, tā vien duras acīs. Ieejot veikalā roka tā vien stiepjas pēc jau pazīstamā iepakojuma.

Bet bērni Koka-kolu ir tā iemīļojuši tāpēc, ka tā ir pats saldākā, gāzēto dzērienu pasaulē. Bet tieši šī ir tā dzēriena īpašība, kas cilvēka organismam nodara, bieži vien, neatgriezenisku ļaunumu. Koka-kolas pamatsastāvā ir ūdens un liels daudzums cukura. Tāpēc pastāvīga šī dzēriena lietošana noved pie aptaukošanās. Savukārt aptaukošanās slēpj sevī risku saslimt ar diabētu, vai sirds-asinsvadu slimībām.

Pēc amerikāņu zinātnieku pētījumiem, pēdējo 30 gadu laikā, tuklu pusaudzis īpatsvars ir pieaudzis trīskārtīgi. Pārmērīga cukura lietošana (slāpju remdēšanu ar Koka-kolu tieši tā arī mēs varam nosaukt), būtiski palielina triglicerīna koncentrāciju asinīs. Pēc zinātniskajiem pētījumiem, šādai organisma reakcijai pret cukuru, nav pakļauti visi cilvēki, bet katrs ceturtais. Uzkrājoties asinīs triglicerīns bez pūlēm konkurē ar holesterīnu veicinot aterosklerozes veidošanos.

Nav lieki jāpiemin, ka Koka-kola ir viena no lielākajām zobu kariesa izraisītājām šodien. Taču daudz biedējošāki ir Koka-kolas (arī citu gāzēto dzērienu, bet mazākā mērā) panākumi osteoporozes izraisīšanā.

Tā ir tāda saslimšana, kad cilvēka kauli kļūst trausli, un pat pie neliela kritiena viegli salūzt. Ar osteoporozi pārsvarā cieš pusmūža cilvēki. Taču augsne, šai saslimšanai ir sēta jau jaunībā, dodot priekšroku Koka-kolai, nevis, piemēram kefiram, tādā veidā mērķtiecīgi veidojot kalcija deficītu organismā.

Īpaši bīstama ir meiteņu aizraušanās ar Koka-kolu. Kalcija uzkrāšanās meiteņu organismā notiek vecumā no 9-14 gadiem. Pēc tam tas tikai lēnām tiek izlietots. Tā trūkums, jaunas sievietes organismā, nereti sasniedzot pusmūža gadus pārvēršas osteoporozē. Gurna kaula lūzums ir viens no tradicionālākajām šīs slimības izpausmēm.

Zinātnieku uzmanības skatupunktā, tāpat ir nonākusi saldo gāzēto dzērienu ietekme uz nieru darbību. Tiek uzskatīts, ka fosforskābe, kura ir ļoti izplatīta šajos dzērienos, ir vainojama nierakmeņu veidošanā. Šajā sakarā ārsti apsekoja tūkstoti nierakmens slimniekus, kuri dienā izdzer vismaz glāzi Koka-kolas. Pusei no viņiem ieteica ierobežot šī dzēriena lietošanu uzturā. Pēc trīs gadiem slimnieku apsekošanu atkārtoja, izrādījās ka jaunu nierakmeņu veidošanās ir trīs reizes mazāka tiem cilvēkiem kuri ievēroja ārstu dotos norādījumus.

Vēl viens akords Koka-kolas izraisīto slimību simfonijā ir dažādas alerģijas, ieskaitot bronhiālo astmu, kuras izraisa dzērienam piejauktās krāsvielas. Krāsvielas ir gandrīz viena no galvenajām sastāvdaļām „šņācošo” dzērienu klāstā, ieskaitot protams koka-kolu.

- „Tas nu gan ir par daudz ...” Iesauksies, varbūt, kāds no šī raksta lasītājiem. - „Dzeram šos dzērienus gadiem, un... nekas !”

Tas tā varētu arī būt, taču tikai līdz noteiktam laikam. Kaitīgie piemaisījumi nekur nepaliek, tie sakrājas organismā pamazām un nemanāmi. Pēc tam kvantitāte pārtop kvalitātē un pēc tam Mūsu uzdevums ir apturēt šo procesu, un tas ir katra paša spēkos.

Kas patiesībā ir Koka-kola ?

Coca-Cola Light (bez kofeīna)

Ingredienti: Agua carbonatada, E150d , E952 , E950 , E951 , E338 , E330 , Aromas , E211

1. **Agua carbonatada** – gāzētais ūdens
2. **E150d** – krāsviela, cukura karamele 4, iegūta pēc amonija-sulfāta metodes, (CAMEL 4 - Ammonia-sulphite), cukura karamele (dedzināts cukurs). To iegūst pārstrādājot cukuru dažādās temperatūrās, pievienojot dažādus reagentus vai bez tiem. Konkrētajā gadījumā pievieno amonija sulfātu.
3. **E952** – Ciklamīnskābe nātrija, kalcija un kālija sāļiem. Cukura aizvietotājs. Ciklamāts – sintētisks ķīmikāts, tam piemīt salda garša, kas 200 reizu pārsniedz cukura saldumu, lieto kā mākslīgo saldinātāju. Tiek pieskaitīts pie tām vielām, kuras pārtikas rūpniecībā ir aizliegtas, jo ir kancerogēns, kurš izsauc saslimšanu ar vēzi. 1969.gadā ar Pārtikas produktu un ārstniecības preparātu Federālās Aģentūras rīkojumu 4 FR 17063 to aizliedz izmantot Amerikas Savienoto Valstu teritorijā, jo tika pierādīts, ka eksperimentos ar laboratorijas žurkām tas izsauca šo dzīvnieku saslimšanu ar urīnpūšļa vēzi. Tajā pašā gadā šī viela tika aizliegta arī Kanādā. 1975.gadā tika aizliegta arī Japānā, Dienvidkorejā, Singapūrā, Indonēzijā.
4. **E950** – Kālija acesulfāts – 200 reizu saldāks par saharozi. Bezaholiskajos dzērienos plaši pielieto kālija acesulfāta maisījums ar aspartāmu. Plusi – var ilgi uzglabāt, neizsauc alerģiskas saslimšanas, bez kalorijām. Mīnusi – satur metilēteri, izsauc sirds-asinsvadu saslimšanas, un asperogēnskābi – tā uzbudina nervu sistēmu un veido ar laiku atkarību. Acesulfāts slikti pārstrādājas.
5. **E951** – **aspartams**. Cukura aizvietotājs, ko izmanto diabēta slimnieki. Sastāv no divām aminoskābēm (dipeptīda) – asparagīna un fenilēnīna. To iesaka, parasti, arī cilvēkiem kuriem ir problēmas ar lieko svaru. Pavadītas pāris nedēļas karstā klimatā, jeb vienkārši sasildīta līdz 30 grādiem pēc celsija, aspartama pamatsastāvs gāzētajā ūdenī, sāk sadalīties formalgedīdā, metanolā, fenilānīnā u.c. ķīmiskos elementos. (lūk kāpēc veikalos Koka-kola stāv ledusskapjos). Norītais metanols (metilspirts, vai koka spirts, ir tas kas nogalina, vai padara aklus kaislīgākos alhaholiķus), pārvēršas formalgedīdā, pēc tam – skudrskābē (inde ko izdala skudra iekožot). Formalgedīds ir viela ar asu smaržu un ir A klases kancerogēns. Fenilānīns kļūst toksisks savienojoties ar citām aminoskābēm vai olbaltumvielām.

Grūtniecības laikā aspertams var negatīvi ietekmēt augli, pat tad ja to lieto minimālās dozās.

Pārtikas produktu un ārstniecības preparātu Federālā Aģentūra ir saņēmusi vairāk kā 10 000 sūdzību no patērētājiem par aspertamu. Tas ir 80% no visām sūdzībām par pārtikas piedevām. Diemžēl Pārtikas produktu un ārstniecības preparātu Federālā Aģentūra klusē, bet sabiedrība uzskata, ka ja jau šis produkts tiek tik plaši reklamēts, tad ar viņu viss ir kārtībā.

Pārtikas produktu un ārstniecības preparātu Federālās Aģentūras rīcībā ir 92 dokumentāli reģistrēti gadījumi, kad ir notikusi saindēšanās ar aspertamu, ieskaitot šādus: jušanas spēju zudums, galvas sāpes, nogurums, reiboņi, nelaba dūša, paātrināta sirdsdarbība, palielināts svars, uzbudinātība, satraukuma sajūta, atmiņas zudums, redzes traucējumi, lēkmes, sāpes locītavās, depresija, spazmas, dzirdes traucējumi. Aspertams var izraisīt saslimšanu ar sekojošām slimībām: smadzeņu audzējs, sklerozi, epilepsiju, hronisku nogurumu, Parkinsona un Alcheimera slimības, diabētu, garīgo atpalcību, tuberkulozi un atsevišķos gadījumos pat letālu iznākumu.

6. **E338** – (ortofosforskābe) – ķīmiskā formula H_3PO_4 . Bezkrāsains vai vāji dzeltenas nokrāsas šķidrums lielākā tilpumā, ar vāju smaržu. Neierobežoti šķīst ūdenī, veidojot dažādas koncentrācijas šķīdumus. Uguns un sprādzienbīstama viela. Izsauc acu un ādas kairinājumus. Parasti pielieto: fosforskābu amonija sāļu, nātrija, kalcija, mangana, alumīnija ražošanā. Pielieto organiskajā sintēzē, aktīvas ogles ražošanā, kā arī ražojot fotofilmas, ugunsdrošus stiprinājumus, keramiku, stiklu, minerālmēslus un sintētiskos mazgāšanas līdzekļus. Izmanto medicīnā, metālapstrādē, metālu pulēšanā, tekstilrūpniecībā – ugunsdrošu apģērbu ražošanā, naftas un sērskābes ražošanā.

Pārtikas ortofosforskābi izmanto sāļu (pulveri cepumu un sausiņu piedevām) un gāzētā ūdens ieguvei.

7. **E330** – (citronskābe) – bezkrāsaini kristāli, plaši atrodami dabā. Izmanto farmācijas un pārtikas rūpniecībā. Citronskābes sāļi (citrāti) tiek izmantoti pārtikas rūpniecībā kā skābuma regulatori, konservanti, stabilizatori.

8. **Aromas** – Aromatizatori, aromātiskas piedevas, tieši kādas, nav norādīts.

9. **E211** – (Nātrija benzonāts) – pretklepus zāles. Pārtikas konservants biezeņu, marmelādes, konditorejas izstrādājumu, šprotu, ikru, augļu sulu, pusfabrikātu ražošanā. Benzona skābi (E210), nātrija benzonātu (E211) un kālija benzonātu (E212), izmanto kā antibakteriālu un pret sēnīšu vielu pārtikas rūpniecībā. (Džemi, marmelādes, sulas, jogurti).

Produkti kuri satur nātrija un kālija benzonātus nav ieteicams lietot cilvēkiem kuri ir jutīgi pret asperīnu.

Praktiskā Koka-kola

- ✓ Stomatologi iesaka Pepsi un Koka-kolu dzert ar salmiņu, jo tad šis šķidrums mazāk nonāk uz zobiem un bojā zobu emalju. Priekšējiem zobiem par 70%, bet zobu saknēm no 30% līdz 50%.
- ✓ Koka-kola ir „baikeru” iemīlotākais dzēriens jo tā ... līdz spīdumam nopulē viņu motociklu hromētās detaļas. Fosforskābe, kura ir Koka-kolas sastāvā, reaģē ar hromu un veido hroma fosfātu, veidojot metāla spīdumu un veidojot aizsargslāni. Šī pati fosforskābe ir atrodama sadzīves ķīmijas produktos (rūsas noņēmēji un veļas pulveri)
- ✓ Mājsaimnieces ir pārbaudījušas šo dzērienu kā lielisku šķidrumu ar ko mazgāt kastrolus un pannas no apdeguma. Palīdzot arī mazgājot izlietnes un tualetes sanitāros mezglus.
- ✓ Autoamatieri iesaka ar Koka-kolu (Fantu vai Spraitu) skalot aizsērējušus automobiļu radiatorus.
- ✓ ASV policijas patruļmašīnas ekipējumā atradīsiet Koka-kolas pudeli. Nepieciešamības gadījumā lieliski noņem asins traipus.
- ✓ Mazgājot savu automobili neaizmirstiet par Kolu. Īpaši palīdzēs noņemt grūti nomazgājamus traipus no riteņu diskiem.
- ✓ Daudzos muzejos jums neļaus ieiet ar Koka-kolas pudeli rokās, jo nejauši izlijis šis šķidrums ir nereti sabojājis labākās parketa grīdas.

(Materiāls tulkots no krievu valodas. Ķīmiskajos nosaukumos iespējamās kļūdas.)