

Ik wil je het volgende meedelen betreffende E-nummers:

Vorige week was ik naar de Groene winkel gegaan om een pak taartmix te halen. Ik ben namelijk verslaafd aan chocolade taarten en brownies, echter tegenwoordig is het gezonder om ze zelf te maken. En ik bak graag een taart. Daarom had ik een pak chocolade taartmix gehaald bij de Groene winkel. Echter na het nuttigen van de taart kreeg ik de volgende dag jeukende ogen. Het gevoel leek erop of er zuur/citroen of zo op mijn ogen bevond en dat was/is een heel onaangenaam branderig gevoel. Ik wist meteen toen ik wakker werd met dat gevoel in mijn linker oog, dat er iets mis was met mijn voedsel van de vorige dag. Ik ben vervolgens de ingrediënten gaan bekijken van de taart-mix en daar las ik dat er **E450** in de mix zit. En zie hieronder wat men adviseert betreft E450. Vervolgens ben ik in de supermarkt gaan kijken of dit spul in meer voedsel zit en mij viel op, dat E450 in veel chocolade koekjes enz. zit. Echter, het is net zo gevaarlijk als aspartaam, zie mijn aspartaam experiment, welke ik je al heb doen toekomen.

E450 nestelt zich o.a. in je traanvocht en daardoor voelt het zuur aan in je ogen. Je kan er ook blind van worden. Net zoals met chemische suikers word je er blind van.

http://www.aspartaam.nl/experiment/mijn_aspartaam_experiment1.html

Men is de chemische suikers o.a. gaan gebruiken vanwege het feit dat natuurlijke suiker bij hogere temperaturen verbrandt en een nare nasmaak krijgt. Idem met cacao/chocolade; daar vindt het hetzelfde proces plaats.

En leest de verklaring betreffende “emulgator” in Wikipedia:

“Een **emulgator** is een stof die helpt bij het mengen van twee stoffen die normaal gesproken niet of moeilijk mengbaar zijn. Op die manier wordt een emulsie gevormd.”

Dit is het advies betreft E450:

E 450a(i)	Kaliumdifosfaat
E 450a(i)	Natriumdifosfaat
E 450b	Trinatriumdifosfaat

Rood	Echt Vermijden
Rood	Echt Vermijden
Rood	Echt Vermijden