

A la margarina le falta sólo una molécula para ser plástico

Agencia Digital Independiente de Noticias

Compre un poco de Margarina y déjela (destapada) en el garaje o en un sitio sombreado. Dentro de unos días notará dos cosas: ¡No habrá moscas! Ni siquiera esos molestos bichos se le acercarán.

Margarina fue producida originalmente para engordar a los pavos. Lo que hizo en realidad fue matarlos. Cuando las personas que habían puesto el dinero para la investigación quisieron recobrarlo, empezaron a pensar en una forma de hacerlo y volver el "producto" comercialmente "viable".

Tenían una sustancia blanca que no poseía ningún atractivo como comestible, así que le añadieron el color amarillo para poder venderlo a la gente, en lugar de la Manteca. Ahora han sacado algunos nuevos sabores para vender más.

Ambas tienen la misma cantidad de calorías. La Manteca es ligeramente más alta en grasas saturadas con 8 gramos, comparada con los 5 gramos que tiene la Margarina.

Comer Margarina en vez de Manteca puede aumentar en 53% el riesgo de enfermedades coronarias en las mujeres, de acuerdo con un estudio médico reciente de la universidad de Harvard.

Comer Manteca aumenta la absorción de gran cantidad de nutrientes que se encuentran en otros alimentos. La Manteca provee beneficios nutricionales propios mientras la Margarina tiene sólo los que le hayan sido añadidos al fabricarla.

La Manteca tiene un gusto mucho mejor que la Margarina y mejora el sabor de otros alimentos. La Manteca ha existido como alimento inobjetable durante siglos mientras que la Margarina es una composición reciente.

Causa un Triple riesgo de enfermedades coronarias. Aumenta el colesterol total, el LDL (el colesterol malo) y disminuye el HDL (el colesterol bueno). Aumenta en cinco veces el riesgo de cáncer. Disminuye la calidad de la leche materna. Disminuye la reacción inmunológica del organismo. Disminuye la reacción a la insulina. A la Margarina LE FALTA SOLO UNA MOLÉCULA PARA SER PLÁSTICO!

Sólo este hecho es suficiente para evitar el uso de la Margarina de por vida y cualquier otra cosa que sea "Hidrogenada".

Esto significa que se le añade hidrógeno, lo cual cambia la estructura molecular de las sustancias). Usted puede ensayar lo siguiente:

Compre un poco de Margarina y déjela (destapada) en el garaje o en un sitio sombreado. Dentro de unos días notará dos cosas: ¡No habrá moscas! Ni siquiera esos molestos bichos se le acercarán. (Esto ya le debe decir algo). No se pudre ni huele mal o diferente, porque no tiene ningún valor nutritivo; nada crece en ella. Ni siquiera los diminutos microorganismos pueden crecer allí. ¿Por qué? ¡Por que es casi plástico!. ¿Usted derretiría su "Tupperware" y lo untaría sobre una tostada, o sobre el pan?. A pensarlo. [Fuente: Tiempo PYME/España