

...in unseren alltäglichen Produkten

Wusstest du, dass das Gesetz zur Kontrolle giftiger Substanzen im Jahr 1976 100 000 giftige Chemikalien unter Bestandsschutz stellte? Wie wäre es, wenn du wüsstest, dass laut der Amerikanischen Krebsgesellschaft nur 5-10% aller Krebsarten genetisch bedingt sind? Diese Liste wurde 2008 von Stacey erstellt, damit jeder die Kontrolle über seine Gesundheit übernehmen kann. Leider gilt diese Liste auch heute noch.

Lese deine Etiketten:

- Lerne, wie man Etiketten liest und chemische Namen erkennt, um bessere Entscheidungen zu treffen
- Kenne die verschiedenen Bezeichnungen für MSG und andere Neurotoxine
- Propylenglycol ist ein Bestandteil von Frostschutzmitteln
- Diese Gifte kommen in Haushaltsreinigern, Lebensmitteln, Getränken, Hautpflegemitteln, Baby- und Haustierprodukten vor.

Recherchiere deine Produkte und stelle sicher, dass du die folgenden versteckten giftigen Chemikalien vermeidest.

Rot=anderer Name für MSG **Grün**=synthetische Östrogene **Blau**=Formaldehyde  =Neuro-Toxine

1,4-dioxane 	Glutamate 	Saccharin, 954
Acesulfame K, Ace K 	Glutamic Acid 	Sodium Caseinate
Aluminum 	Glycol Ethers	Sodium Dioctyl Sulfosuccinate
Artificial Coloring 	Guarana	Sodium Hexametaphosphate
Artificial Sweeteners 	Hexametaphosphate	Sodium Laureth Sulfate (SLES)
Aspartame 	High Fructose Corn Syrup	Sodium Lauryl Sulfate (SLS)
Amino Sweet 	Hydrolyzed (anything) 	Soy
Autolyzed (anything)	Imidazolidinyl Urea	Soy Protein Concentrate & Isolate 
Azodicarbonamide	Lead 	Spices, Seasoning
Benzene (any)	Maltodextrin	Splenda 
Benzoic Acid, 210, 211, 219	Mercury 	Stearalkonium Chloride
BHA/ Butylated Hydroxyanisole	Methanol	Sucralose 
BHT/ Butylated Hydroxytoluene	Mineral Oil	Sugar (Chemical White Processed)
Bisphenol-A (BPA)	Miralax	Sulphur Dioxide
Bouillon and Broth 	Monopotassium Glutamate 	Talc
Brominated Vegetable Oil (BVO)	Monosodium Glutamate/MSG 	TEA Triethanolamine Laureth Sulfate
Butylene Glycol	Natrium Glutamate 	Tetrasodium Pyrophosphate /EDTA
Calcium Caseinate 	Natural Beef or Chicken Flavoring 	Textured Protein 
Carrageenan	Natural Flavor(s) & Flavoring(s) 	TBHQ
Cetylpyridinium Chloride or Bromide	Nitrites and Nitrate	Titanium Dioxide
Chlorine	Paraben/Methyl, Propyl, Buty, Etc.	Toluene
Coal Tars	Paraffin Wax or Oil	Triclosan
DEA- Diethanolamine	Partially or Hydrogenated Oils	Urea (Imidazolidinyl)
Diazolidinyl Urea	Petrolatum /Jelly/Vaseline	Vaseline
Dioxins	Phenylketonuria (PKU)	*Whey Protein Concentrate 
DMDM Hydantoin	Phthalates DBP, DMP, DEP	*Whey Protein Isolate 
EDTA	Potassium Bromate	*Whey Protein Protease 
Equal	PER - Polyfluoroalkyl (PFAS) 	*Yeast Extract 
Flavor(s), Flavoring(s) 	Polyethylene Glycol (PEG)	*Yeast Food 
Fragrance (Synthetic) 	Propylene Glycol (PG) 	*Yeast Nutrient 

*Weizen ist Protein, aber wenn du ein Weizenproteinprodukt hast, das wenig oder gar kein Protein enthält, wird es zu einem MSG Produkt. Das Gleiche gilt für den Inhaltsstoff Hefe. Hefe selbst, fürs Backen, ist ok.