



Quanto maiale hai usato oggi..?

Più del solito o la stessa quantità di sempre..?

Prima di rispondere.. leggi...

Forse non sapevi che.....

I dolci non sono l'unico prodotto contenente gelatina di maiale: si trovano anche nella birra, vini e succhi di frutta. In questi prodotti, la gelatina di maiale viene utilizzata per eliminare la torbidità della bevanda. Lavora come agente chiarificante in reazione con i tannini nel liquido assorbendo l'opacità.

Alcuni gelati, creme panna, yogurt e burro contengono anche gelatina e alcuni alimenti per animali domestici. Ma non finisce qui.. una serie di farmaci contengono anche la gelatina di maiale, come antidolorifici, o il tipo di guarnizioni multivitaminici.

Molti prodotti per la cura personale e di bellezza sono anche a base di carne di maiale.

Gli acidi grassi estratti dalle ossa di suini grassi sono utilizzati in shampoo e balsami per i cavalli per dare loro lucentezza. Questi acidi si possono trovare anche in una serie di lozioni per il corpo, i fondi tinta e le creme anti-rughe. Il grasso di maiale a base di glicerina è anche un ingrediente in molti dentifrici.

Secondo la Food Standard Authority, non vi è alcun obbligo giuridico per i produttori di specificare se la gelatina usata viene da un maiale, altri animali o è vegetale. Quando specificato, è spesso chiamato "gelatina animale".

Nel Regno Unito, grandi aziende commerciali inviano i loro maiali ai macelli di grandi dimensioni per letteralmente smembrarli e cercano di trovare tutti i possibili mercati per vendere i sotto-prodotti da essi derivati.

Tutto ciò che non possono vendere deve essere incenerito, quindi è nel loro interesse a vendere il più possibile.

Alcuni prodotti dove è presente il maiale sono Tra le altre cose, la pellicola fotografica, che utilizza la carne di maiale collagene osseo, le scarpe che usano l'osso di suino come colla e per migliorare la qualità della pelle e dipinti che usano il grasso per migliorare la loro brillantezza.

Alcuni produttori di sigarette utilizzano l'emoglobina del sangue di maiale nei loro filtri.

Apparentemente, questo elemento ha le funzioni come una sorta di "polmone artificiale" della sigaretta, affermando che " le reazioni avverse che hanno luogo nel ciclo di combustione vengono quasi eliminate prima di raggiungere il fumatore.

La prossima volta che comprerai un pezzo di pane, devi essere ben attento nel leggere la confezione. Alcuni produttori utilizzano un composto chiamato L-cisteina, che è una proteina di carne di maiale o di peli, che viene utilizzato per ammorbidire l'impasto.

Un prodotto come "Tortilla Wraps" ha questo ingrediente.

L'uso più sorprendente è nei proiettili ed esplosivi. La gelatina delle ossa di maiale viene utilizzata per permettere il trasporto dell'esplosivo in polvere.

Il muso di maiale fritto è diventato una prelibatezza per i cani, mentre le orecchie di maiale sono a volte utilizzate per testare armi chimiche a causa della loro somiglianza con i tessuti umani. Allo stesso modo,

alcuni principianti tatuatori acquistano pezzi di pelle di maiale al fine di praticare la loro professione a causa della sua somiglianza con la pelle umana. Quest'ultimo è talvolta utilizzata in pazienti con ustioni per la stessa ragione.

I suini inoltre si trovano in valvole cardiache, nella insulina.

Il complesso funzionamento del settore alimentare globale e l'industria di trasformazione generale hanno reso quasi impossibile evitare del tutto di maiale.

Sono inoltre di origine animale:

chimotripsina, estrogeni, fibrinolisin, ingluvina, labfermento/presame/rennina, leucina, pancreatina, pepsina, plasmina/tripsina.

Capsule, oli e sali, usati per preparati erboristici e medicinali, sono fatti di gelatine animali.

CAGLIO:

Usato per i formaggi: si può anche ottenere da carciofi, ma quasi sempre da abomaso (quarta e ultima cavità dei ruminanti)

SKATEBOARD:

cuscinetti a sfera dello skate solitamente prodotti con grasso derivato da ossa bovine macinate, bollite e asciugate, la carta vetrata nella parte superiore è fatta con colla animale.

GELATINA:

la gelatina si ricava bollendo e filtrando ossa, tendini e pelle animale. Molti vegetariani hanno imparato a evitare le caramelline. ma pochi sanno che le pellicole in fotografia e al cinema sono coperte da uno strato protettivo di gelatina, che si usa anche nella chiarificazione dei vini, o nell'industria tessile per produrre carta.

Il maiale si trova anche nelle candele, in alcuni tipi di cemento usato per asfaltare le strade, vernice, nella colla, nel collagene, chewin gum,

Qui si descrive SOLO il 35% dei prodotti di uso comune che contengono maiale o parti animali e che le persone non sanno.

Fonte

Force-Animal-Intervento

Libro Il maiale 05049

Christien Meindertsma