

<http://www.italiatoday.info/lhamburger-di-mcdonalds-contiene-solo-il-15-di-manzo-il-resto-sono-scarti-ed-ammoniaca/>

Scandalo McDonald's – La catena di **fast food** più famosa al mondo è stata recentemente coinvolta in un gigantesco scandalo alimentare. Dalle analisi eseguite sulle carni degli **hamburger**, è emerso che quest'ultimi sono formati da manzo per solo il 15%, con la restante parte costituita da ammoniaca e scarti di altre carni.

Per fortuna, grazie a Jamie Oliver, chef che da anni lotta contro la catena di **fast food** più famosa al mondo, portando avanti la tesi che vede le carni utilizzate per gli **hamburger McDonald's** inadatte per il consumo umano, poiché, provenienti da scarti di macellazione addizionate con l' idrossido d'ammonio, la multinazionale Usa è stata costretta a cambiare drasticamente la ricetta dei suoi hamburger.

A sconvolgere l'opinione pubblica e le Associazioni dei Consumatori, l'utilizzo di ammoniaca, sostanza altamente nociva, abbandonata da Burger King e altre catene minori di fast food da diversi anni. Senza contare la presenza di scarti di macello (tendini, ossa e cartilagini) e altre parti che potrebbero finire con il compromettere la salute umana, poiché, potenzialmente contaminate dalle feci delle bestie macellate, rintracciabili, oltre che negli hamburger McDonald's, nel 70% della carne venduta nei supermercati Usa.

fonte ;quelchenonsapevi

<http://quelchenonsapevi.it/10-insospettabili-cibi-potrebbero-ucciderti/7/> - sostanze cancerogene nel pane McDonald

L'hamburger McDonald's contiene solo il 15% di manzo, il resto sono scarti ed ammoniaca

[Dioni](#) On 25 dic 2013. Under [Alimentazione](#), [Cibo spazzatura](#)

Scandalo McDonald's – La catena di **fast food** più famosa al mondo è stata recentemente coinvolta in un gigantesco scandalo alimentare. Dalle analisi eseguite sulle carni degli **hamburger**, è emerso che quest'ultimi sono formati da manzo per solo il 15%, con la restante parte costituita da ammoniaca e scarti di altre carni.

Per fortuna, grazie a Jamie Oliver, chef che da anni lotta contro la catena di **fast food** più famosa al mondo, portando avanti la tesi che vede le carni utilizzate per gli **hamburger McDonald's** inadatte per il consumo umano, poiché, provenienti da scarti di macellazione addizionate con l' idrossido d'ammonio, la multinazionale Usa è stata costretta a cambiare drasticamente la ricetta dei suoi hamburger.

A sconvolgere l'opinione pubblica e le Associazioni dei Consumatori, l'utilizzo di ammoniaca, sostanza altamente nociva, abbandonata da Burger King e altre catene minori di fast food da diversi anni. Senza contare la presenza di scarti di macello (tendini, ossa e cartilagini) e altre parti che potrebbero finire con il compromettere la salute umana, poiché, potenzialmente contaminate dalle feci delle bestie macellate, rintracciabili, oltre che negli hamburger McDonald's, nel 70% della carne venduta nei supermercati Usa.

Approfondiamo

Dopo anni di lotte, **Jamie Oliver**, uno chef che ritiene la carne degli **hamburger di Mc Donalds** inadatta al consumo umano, ad agosto scorso è riuscito a vincere la sua battaglia: la grande multinazionale ha annunciato proprio allora che avrebbe cambiato la sua ricetta. Capo d'accusa è la **pink slime**, la tipica **poltiglia rosa** ottenuta dalla **triturazione dei resti della macellazione o della disossatura dei capi di bestiame**, lavata con **ammoniaca** e messa in percentuali variabili nella carne macinata prima di essere surgelata. L'uso dell'ammoniaca, già abbandonato dalla Burger King e dalla Taco Bell, serve ad uccidere i **microbi**, ma è altamente tossica, anche se, negli Usa, essendo considerata parte del processo di lavorazione, non viene neanche indicata tra gli ingredienti...una tecnica che rende commestibili scarti di animali che a stento i nostri amici a 4 zampe riuscirebbero a mangiare! Dal canto loro, le associazioni di consumatori e genitori, soprattutto da quando è stato reso noto che gran parte delle mense scolastiche utilizzano regolarmente prodotti contenenti l'additivo, hanno iniziato a manifestare le loro forti preoccupazioni e al mega scandalo che ha colpito più volte la catena di fast food più famosa del mondo, legata ad hamburger formati solo al 15% da manzo e per la restante parte da ammoniaca e scarti di macello potenzialmente contaminate dalle **feci delle bestie macinate**, si è aggiunto il fatto che nei 3/4 della carne macinata statunitense ci sono percentuali variabili di tendini, cartilagini e altre parti potenzialmente contaminate, dato che solo il grasso viene completamente rimosso con appositi mezzi di centrifuga. A far scalpore, in tutto il mondo, è stato il caso di **David Whipple**, balzato agli onori della cronaca per aver acquistato nel 1999 un hamburger da Logan Mc Donalds per 79 centesimi, che ha depresso fresco in un cappotto involontariamente per anni, fino al giorno del ritrovamento, ancora nella sua confezione originale e con scontrino al seguito. L'hamburger non emanava cattivo odore e non presentava segni di muffe o funghi. L'uomo ha persino creato un blog, è stato contattato varie volte dalla CBS, fino a che i produttori di "The Doctor" gli hanno proposto un show televisivo in tema con la sua scoperta. David Whipple ha avvolto premurosamente il suo **panino pietrificato** in un involucro protettivo, con la paura che potesse danneggiarsi, ma a parte due piccoli urti, l'alimento gli ha solo portato successo, rendendolo celebre in tutto il mondo. Ma quali sono le infezioni che si possono maggiormente contrarre con cibi a rischio?